

# SPEISEKARTE



## Aus dem Suppentopf...

**Herbstliche Kürbiscremesuppe** 4,90 €  
mit Croutons und Kürbiskernöl

## Mal was anderes...

**Sauerbraten vom Hirsch** 21,90 €  
eingelegt im Essig-Rotwein-Sud, dazu  
Spätzle, Preiselbeeren und Salat

**Ofenfrisches, knuspriges Schäufele** 17,90 €  
an Dunkelbiersoße, mit Kartoffelknödel  
und Salat

**„Gourmet-Pfännle“** 20,90 €  
Schweinelenochen, kleiner Rostbraten und  
Maultasche mit Kässpätzle und hausge-  
machtem Röstzwiebel im Pfännle serviert

### Termine

Der nächste **Schlachttag** ist am  
**1. und 15. Oktober.**

Traditionell servieren wir am  
**Kirchweihwochenende vom**  
**18. - 20. Oktober** Gansviertel mit  
Blaukraut und Kartoffelknödel.

## Variationen vom Cordonbleu

**Cordonbleu „Barbecue-Style“** 16,90 €  
gefüllt mit hausgemachtem Schinken,  
Maultaschenstreifen, würziger Barbecue-  
soße und Käse, dazu Pommes und Salat

**Feuriges „Chili-Cordonbleu“** 16,90 €  
im Knuspermantel, gefüllt mit Salami,  
extra viel Käse und feuriger Chili-  
soße, dazu Pommes und Salat

**Herbst-Cordonbleu** 16,90 €  
gefüllt mit Zwiebel-Speck-Mischung und  
würzigem Käse, dazu Pommes und Salat

## Hausgemachte Maultaschen

**Schwäbische Maultaschen** 15,90 €  
gefüllt mit dreierlei Fleisch, dazu Kartoffel-  
salat, Rahmsoße und hausgemachten  
Röstzwiebel

**Hausgemachte Kürbismaultaschen** 15,90 €  
geschwenkt in feiner Salbeibutter und  
dazu ein gemischtem Salat

**Maultaschendreierlei** 16,90 €  
hausgemachte Kürbis-, Spinat- und  
Karotten-Frischkäsemaultasche in Butter  
geschwenkt, dazu Kirschtomaten und  
Salat

*Für jede Umbestellung berechnen wir 1,- €.*