



SUPPE

Flädlesuppe

hausgemachte Kräuterflädle & Rinderbrühe 5,50

TAGESESSEN | TAGESSUPPE

immer wieder anders – da gibt`s eine extra Karte

WAS DER SCHWABE ISST

Remstaler Hackbraten

Rahmsouße | Spätzle | Salate 17,00

Hausgemachte Maultaschen

Rahmsouße | Salate 16,80

Hausgemachte Maultaschen

Bratensoße | Zwiebeln | Salate 16,80

VEGGI & VEGAN

Veggi-Salat (Haus-Dressing)

Blattsalat | Rohkostsalat |  en | Hirtenkäse 18,20

Avo-Salat (Senf-Dressing) Saison

Blattsalate | Rohkostsalat | Toast mit Avocado 18,90

Ofenkartoffel

hausgemachter Kräuterdip | Salatbouquet 16,50

Käsespätzle

Hausmischung verschiedener Käse | Zwiebeln | Salate 16,40

vegetarische und vegane Abwechslung gibts in der Tageskarte



RIND

Zwiebelrostbraten

Bratensoße | Zwiebeln | Spätzle | Salate 29,80

Rumpsteak

hausgemachte Kräuterbutter | Pommes | Salate 29,80

Fitness Deluxe - Rumpsteak

hausgemachte Kräuterbutter | Blattsalate | Rohkostsalate 27,50

SCHWEIN

Paniertes Schnitzel

Bratensoße | Pommes | Salate 19,90

Rahmschnitzel

Rahmsoße | Spätzle | Salate 19,90

Fitnesssteller - Schweinerücken

hausgemachte Kräuterbutter | Blattsalate | Rohkostsalate 19,30

Schweinebraten

Bratensoße | Spätzle | Salate 18,80

GEFLÜGEL & FISCH

Fischfilet

solange Vorrat da

zerlassene Butter | Kartoffeln | Salate 22,80

Seniorenteller - Hähnchenbrust

Rahmsoße | Spätzle | Salate 16,20

Wellnessalat (Senf-Dressing)

Blattsalat | Rohkostsalat | Hähnchenstreifen 18,90



KIDS

Teller Pommes frites	6,60
Teller Spätzle – Soße	6,60
Tarzan Schnitzel	
Paniertes Schnitzel Pommes	13,20
Röstinchen	
kleine Kartoffelrösti Kompott	6,80
Maultasche	
mit klarer Brühe oder Soße	5,80

VESPER - ZWISCHENDURCH

Wurstsalat	
garniert Zwiebeln Brot	12,30
Elsässer Wurstsalat	
garniert Käse Zwiebeln Brot	12,30
Schwäbischer Wurstsalat	
garniert Schwarzwurst Zwiebeln Brot	12,30
Kalter Braten	
garniert Brot	12,80
Paar Saiten	
mit Pommes	10,50

Unser Fleisch und unsere Wurst kommen aus der Metzgerei Frick, Krauchenwies
Alle anderen Speisen und Getränke werden nach Möglichkeit regional, doch auf
jeden Fall sorgfältig ausgewählt.

Ganz schön schwierig – es jedem recht zu machen. Kritik ist nicht schön, wird
aber natürlich gewissenhaft behandelt. Ein Lob motiviert unser ganzes Team
– wir sind froh, noch Freude an der Gastronomie zu haben – auch wenn es aus
verschiedenen Gründen mal chaotisch zu geht.

Bitte habt Verständnis und Geduld – es gibt uns immerhin noch ;-)