

## Vorneweg...

Rinderkraftbrühe mit Kräuterbrätstrudel 7 €

2-farbige Paprikasuppe mit Rosmarinbrotchip 8 €

Bunter Blattsalatteller mit Rohkoststreifen 7,50 €

3 gebratene Tiefsee-Garnelen auf mediterranem Gemüsesalat 12,50 €

Kleiner Beilagensalat 5 €

## Hauptsachen...

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Gemüse garnitur 24 €

„Veinauer Pfännle“ - Zarter Rehbraten aus eigener Jagd mit Wildfleischküchle, Rahmpilzen und Spätzle 29 €

Saltimbocca von der Maispoularde mit buntem Gemüse 22 €

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Gemüse garnitur 24 €

Veganer Kartoffelstrudel mit sautierten Gemüsepilzen 18 €

Gebratener Lachs auf Zucchini-Tomatenragout mit Kartoffelstampf und Sauerrahm 28 €

„Surf & Turf“ Entrecôte vom Angus-Rind & Tiefsee-Garnele mit Kräuterbutter, Grilltomate 28 €

2 Wildfleischküchle mit Champignon-Pfifferling-Rahm 13,50 €

### Beilagen zur Wahl je 5 €

*Hausgemachte Eierspätzle*

*Pommes Frites*

*Kartoffelstampf mit Sauerrahm*

*hausgemachter Kartoffelsalat*

*Petersilienkartoffeln*

## Der süße Abschluss...

Von unserer Streuobstwiese: Zwetschgenröster und Mirabellen mit hausgemachtem Wibelearfait 12,50 €

Variation von 3 hausgemachten Sorbets 10 €

Kleines Süßes (Crème Brûlée) 5,50 €