

Mittagskarte von Montag bis Freitag

Bunter Salatteller der Saison mit Radieschen	9,50 €
Beef Tea vom schwäbischen Weiderind mit Blumenkohlroyale	10,90 €
Spargelcremesuppe	9,80 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom schwäbischen Albrindrind mit Röstzwiebeln, serviert mit Bratkartoffeln von der tollen Knolle	
Lady's Cut 150 g	27,60 €
Men's Cut 250 g	35,40 €
Zur Wahl: Buntes Gemüse mit 5 Gemüsesorten der Saison	Aufpreis 5,60 €

Spargel vom Mall aus Schwörzkirch



Stangenspargel im Wildkräuterflädle, auf schwäbische Art dazu Sauce Hollandaise und neue Kartoffeln	28,80 €
Gerne servieren wir Ihnen zur Wahl zum Spargel:	
Gebratenes Honauer Lachsforellenfilet 100 g	12,80 €
Paniertes Schnitzel vom Bio Alblinsenschwein 80 g	11,50 €
Rumpsteak von schwäbischen Albrind mit Wildkräuterpesto überbacken 150 g	15,30 €

Schwabensalat ♥

Handgemachte Maultaschen in Salbei gebraten mit Kartoffel- und Blattsalat	18,90 €
---	---------

Biosphären-Kässpätzle ♥

Handgeschabte Spätzle mit Schinkenstreifen und Zwiebeln in Sahnesoße, überbacken mit Alpkäse	
Auf Wunsch auch als vegetarisches Gericht	17,20 €

Feinschmecker-Salat ♥ verschiedene Rohkostsalate mit Kartoffel- und Blattsalat

Für sie wahlweise mit:

Rumpsteak von schwäbische Albrind	150 g	27,60 €
mit Wildkräuterpesto gratiniert	250 g	36,50 €
Gebratenes Honauer Lachsforellenfilet	100 g	26,50 €
Gebratene Stotzlammeleberscheiben im Wildkräutermantel	150 g	25,50 €
Dazu eine Portion knusprige Bratkartoffeln		5,60 €

♥ diese Speisen sind „Biosphärengerichte und Schmeck den Süden Gerichte“
diese Gerichte sind Vegetarisch, enthalten kein Fleisch oder Fisch,
jedoch Ei/- oder Milchprodukte

Umbestellungen werden wir mit jeweils 2,00 € berechnen