

Aperitif des Monats:

Sekt mit Zimtsirup und Zimtstange
gerne auch mit alkoholfreiem Sekt 0,1 l 4,50

Weinempfehlung des Monats

Graf Adelmann Brüssele 0,2 l 7,20
Grauburgunder trocken

Cusamano Disueri 0,2 l 5,60
Nero Dávola trocken

Unsere besondere Empfehlung:

Rinderkraftbrühe mit Brätklößchen 4,80

Creemesuppe vom Bergkäse 5,50

Rumpsteak vom Grill nach Tiroler Art 20,80
mit gewürfelten Tomaten und gebackenen Zwiebelringen
dazu Kroketten und einen Salatteller

Schweinefilet in der Zimtkruste gebraten 19,20
an Preiselbeerrahmsauce dazu Herzoginkartoffeln
und einen Salatteller

Schweinerückensteak Allgäuer Art 16,50
mit Käsesauce und Gemüsestreifen,
dazu hausgemachte Spätzle und einen Salatteller

Mediterran gegrilltes Gemüse 14,50
mit Schupfnudeln und Balsamicojus

Rinderfilet Napoleon 22,20
in der Pfefferkruste gebraten, mit Zwiebelsauce
Westernkartoffeln und einem Gemüseteller

Kalbsteak Alt Cannstatt 22,80
mit Kräuterflädle, Steinpilzen und Spargel,
dazu reichen wir hausgemachte Spätzle
und einen Gemüseteller