

### Aperitifs

Hugo	6,90	Limocello Spritz	6,90
Lillet Vive	6,90	Lillet Wildberry	6,90
Aperol Spritz	6,90	Rhabarbercocktail alkoholfrei	5,30

### Suppe:

Flädlesuppe 5,90  
Bärlauchcremesüppchen 6,50

### Salat:

Salatteller mit verschiedenen Salaten,  
Blattsalat dazu Senf-Joghurt-Dressing ✓ 6,50

Salatplatte „Hähnchen“ mit verschiedenen Salaten,  
Tomaten, Gurken und Ei dazu Senf-Joghurt-Dressing 17,90

große Salatplatte mit verschiedenen Salaten, ✓ 14,90  
Blattsalat, Tomaten, Gurken und Ei dazu Senf-Joghurt-Dressing

### Deutscher Spargel:

paniertes Schweineschnitzel mit Spargel, Holländischer Soße 21,90  
und Pommes Frites

Portion Spargel mit Holländischer Soße und Salzkartoffeln 19,90

Rigatoni mit weißem und grünem Spargel 16,90  
an einem Rieslingsößle und gehobeltem Parmesan

### Gerichte mit Bärlauch:

Schweinefilet auf hausgemachten Bärlauch Spätzle 22,90  
dazu Champignonsrahmsößle

Champignons Ragout mit Bärlauchsößle und Semmelknödel ✓ 16,90

Bärlauch-Burger: hausgemachtes Bärlauch Brötchen, 19,90  
Patti vom Albangus, Emmentaler, Tomaten, Röstzwiebeln,  
Essiggurkenscheiben, Blattsalat, Bärlauch Dip und Pommes Frites

hausgemachte Bärlauch Käsespätzle mit Röstzwiebeln ✓ 14,90

### Rotwild von der Familie Fink aus Veringenstadt:

Ragout vom Hirschkalb mit Preiselbeersößle 23,90  
hausgemachten Spätzle und mit Preiselbeer Birnenragout garniert

### aus der Hettinger Lauchert:

Forellenfilet mit Mandel Butter und dazu Salzkartoffeln 22,90

Veganes Gericht: 

„Kichererbsen-Curry“ mit Jasminreis 14,90

### Schwäbische Gerichte:

„Hohenzollerntöpfle“ Schweinefilet mit frischen Champignons,  
Rahmsößle, Käsespätzle, Röstzwiebeln und Maultäschle 26,90

Schweinebraten  
mit Kartoffelsalat und hausgemachten Spätzle 18,90

Zwiebelrostbraten 26,90  
mit Röstzwiebeln und hausgemachten Spätzle

hausgemachte Maultaschen mit Röstzwiebeln,  
Bratensoße und Kartoffelsalat 16,90

Inneringer Sattmacherlinsen  
mit hausgemachten Spätzle und Saiten Würstle 15,90

paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites  
oder hausgemachten Spätzle 17,90

### Vesper:

Wurstsalat,  
Schweizer, Schwäbischer oder Internationaler mit Brot 12,90

„Sauer angemachter Limburger“ mit Brot  12,90

Ochsenmaulsalat mit Brot 13,90

Käsesalat mit Brot  12,90

hausgemachtes Eisbein mit Bratkartoffeln 16,90

### Dessert:

Weitere Desserts und edle Schnäpse finden Sie auf unserer Dessertkarte!

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne 8,50

„Erdbeerbecher“ Vanille- und Erdbeereis, Erdbeersoße  
frische Erdbeeren und Schlagsahne 8,50

hausgemachtes Schokoparfait 7,90

„gemischtes Eis“  
Vanille- Schoko- und Erdbeereis mit Sahne 6,90

„Affogato“  
1 Kugeln Vanilleeis mit einem Espresso übergossen 4,90