

## SPEISEKARTE

**KÜRBISCREMESÜPPE** vom Schwaigerner Hokkaidokürbis mit Lauffener Kürbiskernöl und Kernen 6,50

**ZIEGENPETER** Bunte Beete Carpaccio mit Ziegenkäseterrine und Salatbouquet 8,50

### HERBSTGRUSS

Blattsalat mit herbstlichen Köstlichkeiten, Kürbisspalten, Walnüssen, Apfel, Weintrauben, gerösteten Brotwürfeln und Kartoffelspeckdressing 7,50

**SCHWÄBISCHER RAHMSAUERBRATEN** vom Neipperger Yakrind mit Spätzle 20,50

**WAIDMANNSSHEIL** Zweierlei Reh (Kürbisschnitzel und Keule) vom Heuchelberger Wald mit Preiselbeer-Birne, Spätzle, Laugenbrezeltaler und Blaukraut 27,-

### SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN AUS DEM LÄNDLE

mit Bratensoße, knusprigen Zwiebeln **oder** raffiniert mit feinen Rotweinzwiebeln - dazu hausgemachte Spätzle 22,-

### FLÄMMLE LEIBGERICHT

Landschweinfilet und kleiner Zwiebelrostbraten mit Soßendüett, Schupfnudeln, Spätzle und Maultäschle 22,-

**GEFÜLLTE HÄHNCHENBRUST** mit Kartoffelgratin und Marktgemüse 21,-

**SALTIMBOCCA VOM WILDSCHWEINRÜCKEN MIT KARTOFFELGRATIN UND KLEINEM FELDSALAT** 25,50

### AUF DER GRÜNEN WIESE

Rahmpilze mit Spinatknödel und bunten Salaten 17,50

**LANDSCHWEIN-SCHNITZEL** mit Pommes Frites und bunten Salaten 17,50

### LEICHT UND LECKER

Entrecote 250 gr. vom Landrind, Rosmarinkartoffelchen mit Kräutercreme und Salatbouquet 25,50

### SWR 1 – PFÄNNLE – SCHMECK DEN SÜDEN

Schwäbisches Ochsenbäckle in Lemberger Söble geschmort mit Rosmarinkartoffeln und Bücheles Gartengemüse 22,-

SÄMTLICHE GERICHTE WERDEN AUS PRODUKTEN UNSERER **REGIONALEN LIEFERANTEN** HERGESTELLT UND  
KÖNNEN AUCH ABGEHOLT WERDEN (./. 10% RABATT) MIND. 1,5 H IM VORAUS BESTELLUNG BITTE TELEFONISCH/MAIL

Gerne geben wir Auskunft über Allergene und Zusatzstoffe. Die Dokumentation kann gerne eingesehen werden.

## INDISCHE SPEISEKARTE

### SUPPE-SALAT-DUETT

Simla Mirch KA (Zuccihini-Paprika-Süpple) und Aloo Charna chat (Kartoffel-Kichererbsen-Salat) 8,50

### HAUPTGERICHTE

#### ZWEIERLEI KÖSTLICHKEITEN AUS VINOths HEIMAT

Kozhi Chettinadu (würziges Hähnchencurry und Madras Lamm), Reis und Paratha 22,-

**MEEN POLLICCHATHU** (gegrillter Lachs) im Bananenblatt, Zitronenreis und Paratha 22,-

**INDISCHES ALLERLEI** verschiedene indische Köstlichkeiten 27,- (für 2 Pers. 50,-)

**DREIERLEI VEGAN** Bhindi Masala (Okraschoten), Lasooni Dhal (Linsen mit Knoblauch), Jhalfrazi (buntes Gemüse) mit Reis und Paratha 19,50

### DESSERT

Apfelcrumble mit Vanilleeis 6,50

Mango Lassi (ca. 185 ml) 4,50

Nariyal (Ananas-Kokos-Crepes) 6,-

Bio-Heublumenkäse mit rustikalem Baguette 7,50

### KAFFEE

*Seeberger BioKaffee – die Schätze der Natur*

Espresso 2,20

Latte macchiato, Milchkaffee 3,40

Espresso doppelt 3,20

Tasse Kaffee 2,50

Cappuccino 3,20

Tasse Tee 2,50