

Herbst am Neckar

Zu Beginn ein Aperitif

Gin auf Eis mit Thomas Henry-Tonic und Zitrone		6,50
„Aperol Sprizz“ Aperol mit Soda und Sekt aufgeschäumt		5,90
„Hugo“ mit Holunder, Minze, Limette, Soda und Sekt aufgeschäumt		5,90
Rose-Sekt, trocken vom Schloß Affaltrach		4,90
Roter Weinbergpfirsich vom Weingut Faschian mit Sekt		4,90
„Pecco“ alkoholfreier Rose-Aperitif aus Cleebronn		4,90
Maracuja-Nektar oder -schorle	0,2l	2,70
Teinacher Genuß-Limonade Orange-Mandarine oder oder	Johannisbeer-Holunder Zitrone	0,3l
		3,90

Für Weinfreunde

2016er	Hessigheimer Felsengarten Riesling mit Weißburgunder QbA feinherb Weingut Faschian, Hessigheim	Klassiker! ¼ l	5,90
2017er	St. M Chardonnay trocken, QbA Die Weingärtner Cleebronn & Güglingen	¼ l aus der ¾ l-Flasche	6,40
2016er	Muskatrollinger Weißherbst, 13° Terrasse Gutsabfüllung Weingut Faschian	fruchtig, süffig! ¼ l	0,1l 6,80
2016er	Mundelsheimer Käsberg Trollinger, QbA Weingärtnergenossenschaft Mundelsheim	die Steillage im Blick! ¼ l	6,20
2015er	Vina Sardasol Tempranillo-Merlot	ein toller Rotwein zu Wild und Rind aus dem Navarra Spanien	¼ l 6,50

Leicht & Vorweg

<i>Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüsestreifen</i>	4,80
<i>Rahmsuppe von Waldpilzen mit kleinem Semmelknödel*</i>	5,70
<i>Kürbiscremesuppe mit Cocosmilch – vegan - Kürbiskernöl und Croutons*</i>	5,40
<i>Kürbis-Rösti mit hausgeräuchertem Lachs und Sahnemeerrettich</i>	11,90
<i>1 Forellenfilet in der Mandel-Weißbrotkruste mit zerlassener Butter und Kartoffel-Gurkensalat</i>	11,90

**-ohne Einlage auch für Vegetarier geeignet-*

...mal ohne Fleisch

<i>Gratinierte Kässpätzle mit geschmelzten Zwiebeln und buntem Salat</i>	11,80
<i>Bunte Gemüsepfanne in Madras-Curry mit Cocosmilch mit Basmati-Reis -vegan-</i>	11,90
<i>Kräuterflädle mit buntem Gemüse gefüllt und rahmigen Waldpilzen</i>	15,20

Für 2 Personen



*Wildschweinrücken, ohne Knochen, am Tisch tranchiert,
mit gebratenen Waldpilzen, Preiselbeer-Birne, Apfelrotkraut, Spätzle und Kroketten*

55,--

Herbst-Menü

Tagessuppe

Lemberger-Braten vom Rind mit kleinem Gemüse und Spätzle

Kleines Dessert

19,50



Herbstzeit ist Erntezeit



<i>Hausgemachte Maultaschen in der Brühe mit Röstzwiebeln</i>	8,70
<i>Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites und Salat</i>	13,80
<i>Nur für Kinder: Kinderportion</i>	7,50
<i>Rinderroulade nach „Großmutter's Art“ mit kleinem Gemüse und Kartoffel-Stampf</i>	15,50
<i>Pfannengyros von der Pute „Griechischer Art“ mit Tsatsiki, wilden Kartoffeln und kleiner Salatgarnitur</i>	15,90
<i>Schwäbischer Sauerbraten mit hausgemachten Semmelknödeln und Apfel-Rotkraut</i>	16,80
<i>Kleine Portion</i>	14,80
<i>In Rotwein geschmorte Bäckchen vom Rind mit karamellisiertem Knoblauch, hausgemachten Spätzle und buntem Salat</i>	17,50
<i>Medaillon von der Putenbrust mit Birne und Gorgonzola überbacken, dazu Gemüse vom Markt und Kroketten</i>	17,80
<i>Kalbsleber „Berliner Art“ mit Zwiebeln und Äpfeln, dazu Butterkartoffeln und Blattsalat</i>	17,50
<i>Deftiger Tafelspitz in Meerrettichsoße mit Bratkartoffeln und roter Beete</i>	17,80
<i>Wiener Schnitzel, klassisch vom Kalb, mit Pommes frites und gemischtem Salat</i>	19,90
<i>„Schreyerhöfer Leibgericht“ Schweinelendchen und Maultäschle mit frischen Rahmchampignons, hausgemachten Spätzle und buntem Salat</i>	20,50
<i>Zwiebelrostbraten mit handgemachten Spätzle und gemischtem Salat</i>	22,50

<i>Wildragout, aus heimischer Jagd, mit Preiselbeerpfirsich, hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat</i>	17,80
<i>Kleine Portion</i>	15,80
<i>Rehbraten „Baden-Baden“ mit Preiselbeerbirne, Wacholderrahmsößle Apfel-Rotkraut und Semmelknödeln</i>	22,80
<i>½ Landente aus dem Ofen nach Großmutter Art mit Apfel-Rotkraut und Kroketten</i>	20,60
<i>Bunter Salatteller mit Putenfilet im Knuspermantel</i>	14,90
<i>Herbstlicher Salat mit Scheiben vom gebratenen Wildschweinrücken</i>	15,50

Feines aus dem Wasser



<i>Lachsnudeln a la Chefin mit Lachs und Gemüsestreifen in Kräuterrahm</i>	14,80
<i>Lachsfilet unter der Meerrettich-Wasabi-Kruste mit Salzkartoffeln und grünen Salaten</i>	19,50
<i>Frische Forellenfilets in der Weißbrot-Mandel-Kruste mit zerlassener Butter, kleinem Gemüse vom Markt und Petersilien-Kartoffeln</i>	19,90

Und hinterher?

<i>Eichbaum's</i>	<i>Waldbeeren-Geist</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Faschian's</i>	<i>Grappa vom Muskattrollinger</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>
<i>„Herbst-Kaffee“</i>	<i>mit Baileys und Schokocchino</i>		<i>3,80</i>

*Gerne servieren wir Ihnen von ausgesuchten Gerichten kleinere Portionen.
Hierfür verrechnen wir 2,- abzüglich vom Grundpreis.*