

# Frühlingskarte

## Zu Beginn

**Wildkräutersalat mit Blüten**, gerösteten Nüssen,  
Erdbeeren und Parmesan  
10,50 €



**Geräucherte Entenbrust** mit Rotwein-Honigschalotten und Spargelsalat  
14,50 €

## Hauptgerichte

**Hähnchenbrust im Parmaschinkenmantel** auf Tomaten-Tagliatelle  
22,90 €

**Gekochter Kalbstafelspitz** an Kräutersoße,  
Gemüstreifen und Würfelpommes  
22,20 €



**Schweinerückensteak** mit Zucchini, Oliven, Frühlingslauch,  
Kirschtomaten mit Käse überbacken  
auf Schweizer Rösti  
19,80 €

**Zanderfilet auf grünem Spargel,**  
**Kräuter-Hollandaise**  
mit Kirschtomaten und Schenkkartoffeln  
23,20 €

## Vegetarisches Gericht:

Gebratene Linsenbratlinge auf Zucchini-Gemüse  
16,50 €

## Hauptgerichte

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Spätzle <small>A,C,H,</small>	23,90 €
<b>“Leckerer Schwäble“</b> Schweinemedallions mit Käsespätzle und buntem Salatteller <small>A,C,H,I,</small>	19,20 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites <small>A,C,H,</small>	klein/groß 12,00 €/15,80 €
<b>“Country Teller“</b> Mariniertes Schweinenackensteak vom Grill mit Kräuterbutter, Zwiebeln und würzige gebratene Kartoffelspalten <small>A,C,H,3,7,</small>	14,90 €

## Vegetarische Gerichte

Käsespätzle mit frischem Rahm, Röstzwiebeln und gemischtem Salat <small>A;C;H;I;</small>	12,50 €
Kürbiströsti mit Guacamole Dip und Blattsalaten <small>A;C;H;I;2,3</small>	15,50 €

## Für den kleinen Hunger

Sportpark Currywurst mit Pommes <small>H,I,J, 7,15</small>	8,50 €
Maultaschen geröstet mit Ei und Salatteller <small>A,C,H,8,1,</small>	13,00 €
Schwäbischer Wurstsalat mit schwarzer Wurst(oder Käse), Rote Zwiebelringe, Brot <small>A, C, I 2,3,4,6,7,15</small>	10,20 €
Gebratener Fleischkäse mit Röstzwiebeln, Spiegelei und Kartoffelsalat <small>H,I,J, 7,15</small>	13,00 €

**„Essen ist ein Bedürfnis,  
geniessen eine Kunst**

## Salate

Bunter gemischter kleiner Salat <small>J,</small>	5,90 €
Bunte Salatschüssel mit Knoblauchbrot <small>A,J,H,</small>	11,50 €
Blatt- und Rohkostsalate mit gebratenen Hühnerbruststreifen <small>A,J,H,</small>	14,50 €
“Salat Nizza“ Blatt- und Rohkostsalate mit Thunfisch, schwarze Oliven, rote Zwiebeln <small>A,J,H,D5,</small>	14,50 €

**„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,  
damit die Seele Lust hat darin zu wohnen.“**

# Spargelspezialitäten



*Spargelschaumsüppchen mit Croutons*  
6,50 €

*Spaghetti mit weißem und grünem Spargel in Sahnesoße  
und gebratenen Garnelen*  
22,00 €

***Deutscher-Stangenspargel  
mit Holländischer Soße,  
Flädle und Schwenkkartoffeln***  
20,50 €

**Dazu empfehlen wir Ihnen:**  
***Roher und gek. Schinken*** 5,50 €  
***Wiener Schnitzel v. Schwein*** 6,00 €

*Melange vom weißen Spargel im Kräuterflädle*  
13,90 €

***Spargel auf „Italienische Art“***  
*mit Landschinken und Parmesan überbacken,  
dazu Schweinefiletmedaillons und Rosmarinkartoffeln*  
25,50 €