

Aperitifs

Picon Amer

Wermut | Berg-Bier Pils
€ 3,90

"Campari bitter"

Soda | Orangensaft
€ 4,80

Glas Sekt

Aperol | oder Creme de Cassis
€ 4,80

Sherry 5 cl trocken | medium
€ 3,80

Gin Tonic 5 cl

€ 5,50

Dry Martini

Gin | Martini dry | Olive
€ 5,80

Negroni

Gin | Martini dry | Campari
€ 5,80

Aperol Spritz

Sekt | Aperol | Mineralwasser
€ 5,50

Sundowner alkoholfrei

Sunbitter | Soda | Orangensaft | Rosmarin
€ 6,20

Suppen und Vorspeisen

Schwäbische Hochzeitssuppe

Kalbfleischklößchen | Backerbsen | Grießklößchen
Maultaschen | Markklößchen ^(2,3,4)
€ 5,80

Tomatencremesuppe

Kracherle | Sahne
€ 5,80

Maultaschensuppe

Röstzwiebeln | Schnittlauch ^(2,3,4,9)
€ 4,80

Halbes Dutzend Weinbergschnecken

vom Munderkinger Schneckengarten
Kräuterbutter | Toastbrot ^(2,3,9)
€ 8,80

Schottischer Räucherlachs

mit Reibekuchen | Zwiebeln | Kapern | Kren ^(1,2,3,5)
€ 16,50



Tageskarte

Cocktail und Aperitif Empfehlung

"Sundowner" (Alkoholfrei)

Sanbitter, Soda, Orangensaft, Zitrone, Rosmarin,
€ 6,20

Campari "Tocco Rosso"

Campari Holunderblütensirup, Prosecco, Minze, Orange
€ 6,80

Gin Gin Mule

London Dry Gin | Limetten | Thomas Henry Spicy Ginger | Minze
€ 7,80

Suppen und Vorspeisen

Schwäbische Schneckensuppe

Gartenkräuter | Sahne | Croutons | vom Munderkinger Schneckengarten
€ 7,80

Hauptgerichte

Hausgemachte Tellersulz


mit Bauernbrot € 9,50 mit Bratkartoffeln € 11,50

Auerochse von der Urzeitweide Gerhausen (Bio - Taurusrind)

Gaisburger Marsch in Kräftiger Ochsenbrühe mit Zwiebelschmelze


Gekochtes Ochsenfleisch | Kartoffel | Spätzle | Gemüse 
€ 15,80

Rinderrouladen mit Zwiebeln, Speck und Gurke

Apfelrotkraut | Semmelknödel 
€ 19,80 Kleine Portion € 17,80

Wildschwein von der Kirchener Jagd

Wildschweinbraten in Wacholdersoße mit Rahmchampignons

Preiselbeeren | hausgemachte Spätzle | Salat vom Buffet 
€ 19,80 kleine Portion € 17,80

Sommerliche Salate

Sommerlicher Salat mit Melonen in Hausdressing

Schwarzwälder Schinken | Serano Schinken | Hinterschinken
€ 16,80

„American Cobb Salat“

Avocado | gekochtes Ei | Bacon | Gorgonzola
€ 16,80

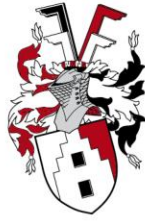
"Griechischer Bauernsalat"

Schafskäse | Tomaten | Oliven | Paprika | Peperoni | rote Zwiebeln
€ 16,80

Italienische Salat Bowl in Balsamico - Dressing

Burrata | Tomaten | Oliven | Artischocken | Sardellenfilets
€ 16,80

Zu allen Salaten servieren wir ihnen verschiedene Brote



Hauptgerichte

1 Paar Bratwurst

mit Salat vom Buffet

€ 10,80

Schwäbische Maultaschen in der Brühe

Schnittlauch | Röstzwiebeln | Salat vom Buffet ^(2,3,4,9)

3 Stk. € 13,80 | 2 Stk. € 11,80

Schweineschnitzel "Wiener Art"

Pommes-frites | Salat vom Buffet oder mit großem Salat ^(2,3,9)

€ 17,00 | kleine Portion € 15,50

Schweinebraten mit frischen Rahmchampignons

hausgemachte Spätzle | Salat vom Buffet ^(2,3,9)

€ 17,00 | kleine Portion € 15,50

Schweineschnitzel "Jäger Art" vom Rücken

Rahmchampignons | hausgemachte Spätzle | Salat vom Buffet ^(2,3,9)

€ 17,50

Schweinerückensteak " Schweizer Art"

Schinken und Käse überbacken Kartoffelkroketten | Salat vom Buffet ^(2,3,9)

€ 18,80

Schwäbische Grillpfanne auf Käsespätzle

Schweinefiletmedaillons | Maultasche | Würstle
Rahmchampignons | verschiedenes Gemüse ^(2,3,9)

€ 22,50

Kalbsschnitzel "Wiener Art" vom Rücken

Pommes-frites | Salat vom Buffet oder großer Salat vom Buffet ^(2,3,9)

€ 23,50 | Kleine Portion € 20,00

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

Bratkartoffeln | Salat vom Buffet ^(2,3,9)

€ 23,80 ohne Salat € 19,80

Vegetarische Gerichte

Vegetarierteller nach Art des Hauses

Saisonales Gemüse | verschiedene Beilagen nach Angebot

€ 16,80

„Gemüseteller mit frischem saisonalem Gemüse

Spiegelei | Butterkartoffeln

€ 16,80 | kleine Portion 14,80

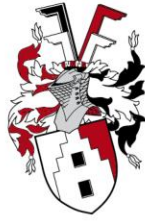
Hausgemachte Käsespätzle

mit Allgäuer Bergkäse | Röstzwiebeln

€ 9,80

Allergiker-Information

Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergenen Zutaten geben wir ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden



Toasts

Toast "Hawaii"

Toastbrot mit Schinken, Ananas und Käse überbacken
mit Salatgarnitur ^(2,3,8,9,12)
€ 8,80

"Käsetoast"

Toastbrot mit Schinken und Käse überbacken
mit Salatgarnitur ^(2,3,8,9,12)
€ 8,20

Schweinerückensteak auf Toast

mit Champignons und Käse überbacken
mit Salatgarnitur ^(2,3,8,9,12)
€ 14,50

Salate

gemischter Salat vom Buffet ^(2,3,9)
klein € 5,50 | groß 7,80

Salatschüssel mit gebratener Hähnchenbrust

Auswahl vom Buffet ^(2,3,9)
€ 14,50

Dessert

Gemischtes Eis 3 Kugeln

ohne Sahne € 4,50 | mit Sahne 4,90

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

€ 7,80

"Birne Helene" 3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und warmer Schokoladensoße

€ 7,80

Eierlikörbecher 3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und Eierlikör

€ 7,80

"Amaretto Eisbecher" 3 Kugeln Walnusseis Sahne Amaretto, geröstete Mandeln

€ 8,80

**"Schwarzwaldeisbecher" 2 Kugeln Vanilleeis 2 Kugeln Schoko
Sahne Sauerkirschen, Kirschwasser**

€ 8,80

Warmer Schokoladenkuchen mit Vanillesoße und Vanilleeis

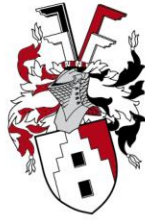
€ 8,80

Hausgemachtes Eisparfait mit Früchten der Saison

€ 9,80

Dessertteller nach Art des Hauses

€ 11,50



Vesperkarte

Wurstsalat ^(8,1,12)

€ 8,50

Schweizer Wurstsalat ^(8,1,12)

€ 8,80

1 Portion Rauchfleisch ^(8,1,12)

€ 10,80

Kalter Braten mit Butter ^(8,1,12)

€ 11,50

Käseplatte mit Butter ^(8,1,12)

€ 11,80

Wurstbrot ^(8,1,12)

€ 7,80

Schinken- oder Käsebrot ^(8,1,12)

€ 7,80

Schinken - Käseplatte mit Butter ^(8,1,12)

€ 12,50

Hirschwirt's Vesperplatte ^(8,1,12)

€ 12,50

Toast "Hawaii"

Toastbrot mit Schinken, Ananas und Käse überbacken
und Salatgarnitur ^(2,3,8,9,12)

€ 8,50