

## Suppen

Rahmsuppe von Gelbenrüben, Ingwer und Curry / 5,90  
Schwoobasupp / Rindfleischbrühe / des ond sell / 5,90

## ab in`s Grüne

Gemischter Salatteller zum Hauptgang / 5,30

Gemischter Salatteller im Schiffchen als Hauptgang / 6,30

zarte Blattsalate mit Gemüsestreifen und Tomaten dazu:

gebratene Lammfilets / Rösti / 15,90

gebratene Garnelenschwänze / 14,90

Kartoffeltaschen / Kräuter / Frischkäse / 9,80

Rote Beete-Falafel Bällchen / 11,90

Tafelspitzülze mit Bratkartoffeln / 13,90

### Gemüseragout:

Paprika / Zwiebeln / Kichererbsen / Zucchini / Spargel /  
Blumenkohl / Broccoli / Tomaten / Salzkartoffeln / 14,90

Fettuccine in Rucolapesto geschwenkt / Champignons / Gemüsestreifen /  
frisch geriebener Parmesan / 14,90

Matjesfilet / Hausfrauensoße / Salzkartoffeln / 12,90

## schwäbisch-regional

Schwäbische Käsespätzle / Röstzwiebeln / 11,90

Maultaschenplatte /  
Käsespätzle / Speck / Röstzwiebeln / Rahmchampignons / Kartoffelsalat / 15,90

Schwäbischer Zwiebelrostbraten / Röstzwiebeln / hausgemachte Spätzle / 23,90

Haigerlocher Leibspeise -  
Schweinemedallion / Rostbrättele / Maultasche / Cremechampignons /  
Käsespätzle / Röstzwiebeln / 19,90

## Fleisch

Paniertes Schweineschnitzel / Pommes / 14,90

Schweinemedallions / Rahmchampignons / hausgemachte Spätzle / 18,90

Steak Mexicano -scharf-  
saftiges Rindersteak / Paprika / Zwiebeln in Olivenöl gebraten / Knoblauch /  
Chili / Sauerrahm / Reis / 27,90

Wildragout / Rahmchampignons / hausgemachte Spätzle / Preiselbeeren / 19,90

Haigerlocher Paella  
Reis, Chorizo, Huhn, Garnelen, Erbsen, Bohnen, Paprika,  
Rind- und Schweinefleisch / 17,00

Aus Haigerlocher Wäldern:

Rehsteaks / Cognacrahmsoße / hausgemachte Spätzle / 20,90

Wildschweinbraten aus der Keule / Wild-Kräutersoße / Preiselbeeren /  
hausgemachte Spätzle / 16,90

**Eine Portion Bratkartoffeln kosten Zeit und Sie 2,50.-EUR extra**

## Fischfilet nach Tagesangebot

vom Grill / Pfannengemüse mit Schupfnudeln / 21,90

## Uria-Biorind....der Hammer!!!

-von der Weide der Familie Maier aus Balingen/Ostdorf

Rinderzunge in Kräuter-Madeirarahmsoße mit Kroketten / 17,90

Saure Nierle / Zwiebelwürfel / etwas Balsamico / Bratkartoffeln / 16,60

Ausgelöste Beinscheiben in einer kräftigen Tomaten- Gemüse Schmorsoße/  
hausgemachte Spätzle / 19,90

Rinderbraten von der Hohen Rippe / kräftige Bratensoße /  
hausgemachte Spätzle / 16,90

Ochsenschwanzragout / hausgemachte Spätzle / 18,90

Onglet- vergleichbar mit einem sehr zarten Rostbraten /  
Rotwein- Chalottenjus / Kroketten / 21,90

### **Ab 17.30 Uhr**

Wurstsalat „Gärtnerin“

Schinkenwurst / Schweizerkäse / Zwiebeln / Essiggurken / Tomaten /  
Ei / Paprika / Brot / 9,90

Weißer Bratwurst / Kartoffelsalat / Brot / 9,60

Ochsenmaulsalat / Bratkartoffeln / 12,90

## DESSERT

Gemischtes Eis / 4,10

Gemischtes Eis / Sahne / 4,60

Heiße Liebe /  
Vanilleeis / heiße Himbeeren / Sahne / 6,90

Vanilla Special /  
Vanilleeis / Steirisches Kürbiskernöl / 2,90

Kick it /  
eine Kugel Vanilleeis in heißem Kaffee / 3,60

Rote Grütze / Vanilleeis / 4,20