

Suppen

Kürbiscremesuppe mit Steirischem Kernöl / 6,90
Rinderkraftbrühe / Flädle / 5,90
Kräftige Käsesuppe / 7,90
Als Hauptgang + 3,50 €

ab in`s Grüne

Gemischter Salatteller zum Hauptgang / 5,80

Gemischter Salatteller im Schiffchen als Hauptgang / 6,90

zarte Blattsalate mit Gemüsestreifen und Tomaten dazu:
gebratene Garnelenschwänze / 14,90
Rote Beete-Falafel Bällchen / 11,90

Gemüseragout:

Paprika / Zwiebeln / Zucchini /
Blumenkohl / Broccoli / Tomaten / Salzkartoffeln / 15,90

Fettuccine geschmälzt nur mit Parmesan und angebratenem Pfeffer / 14,90

Scharfes Gemüsecurry / Bio-Alb-Linsen / Kokosmilch / Reis / 15,60

Schwäbisch-regional

Schwäbische Käsespätzle / Röstzwiebeln / 12,90

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

Schwäbischer Zwiebelrostbraten / Röstzwiebeln / hausgemachte Spätzle / 23,90

Haigerlocher Leibspeise -
Schweinemedallion / Rostbrätle / Maultasche / Cremechampignons /
Käsespätzle / Röstzwiebeln / 21,90

Fleisch

Paniertes Schweineschnitzel / Pommes / 14,90

Schweinemedallions / Rahmchampignons / hausgemachte Spätzle / 19,90

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

Rinderfiletsteak / Olivenkräuterbutter / Pommes / 32,00

Cordon Bleu vom Kalbsrücken / Pommes frites / 22,90

Kalbsrahmbraten / hausgemachte Spätzle / Blaukraut / 19,90

Haigerlocher Paella
Reis, Chorizo, Huhn, Garnelen, Erbsen, Bohnen, Paprika,
Rind- und Schweinefleisch / 17,90

Lachsfilet vom Grill / Würzbutter / Salzkartoffeln / 19,90

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

Hirschrückensteak / Cognacrahmsoße /
Preiselbeeren / hausgemachte Spätzle / 24,90

Wildschweinbraten / hausgemachte Spätzle / Preiselbeeren / 19,90

Krone-Burger vom Rind /
Burgersoße / Tomaten / Speck / Röstzwiebeln / Jalapenos / Pommes / 15,90

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

-von der Weide der Familie Maier aus Balingen/Ostdorf

Rinderbraten von der Hohen Rippe / kräftige Bratensoße /
hausgemachte Spätzle / 18,90

Ochsenschwanzragout / hausgemachte Spätzle / 18,90

Onglet- vergleichbar mit einem sehr zarten Rostbraten /
Rotwein- Chalottenjus / Kroketten / 23,90

Rindernierle mit Zwiebeln, Kräuter, Balsamicoessig und Bratkartoffeln / 19,90

Rinderbäckle in Tomaten-, Gemüsejus / hausgemachte Spätzle / 23,90

Extras:

Bratensoße, auch zum Schnitzel 1,00

Rahmsoße 1,50

Champignonrahmsoße 2,50

Umbestellung auf Bratkartoffeln oder Käsespätzle 3,00

Portion Gemüse 5,90

Beilage extra 4,90

Portion Blaukraut 4,90

Ab 17.30 Uhr

Wurstsalat „Gärtnerin“

Schinkenwurst / Schweizerkäse / Zwiebeln / Essiggurken / Tomaten /
Ei / Paprika / Brot / 10,90

Frische Bratwurst / Bratensoße / Kartoffelsalat / Brot / 9,60

Ochsenmaulsalat / Bratkartoffeln / 12,90