

Der wichtige Unterschied, unserer Gesundheit zuliebe

Wir bieten Ihnen höchste Fleischqualität zu realen preisen.

Wir kaufen unser Fleisch und unsere Wurstwaren von
Regionalen Anbietern.

Unsere Wurstwaren liefert uns
die Metzgerei Schäfer aus Haigerloch-Bittelbronn.

**

Wir sind Fördermitglied im Uria e.V. 72336 Balingen- Ostdorf
www.uria.de



das heißt, dass die Tiere mit Futter aus der Region aufgezogen werden,
in jedem Fall

ohne Masthilfsstoffe, ohne Medikamente und ohne Tiermehl.

**

Die verwendeten Eier
z.B. in Beilagen, Desserts und kalten Speisen oder Ihr Ei zum Frühstück, sind
vom

Eichhof aus Haigerloch / Trillfingen
von freilaufenden Hühnern.

**

Seitlinge und Sprossen in Bio-Qualität, liefern uns aus Melchingen
die Pilz-Hippies
Lea & Markus aus ihrer Pilzgarage



Wir bieten kein Putenfleisch an,
weil wir Zweifel an der artgerechten Haltung und Aufzucht haben.



Rinderbrühe mit Flädle 7,00

Fischchowder / würzig / scharf / 9,90

Scharfe Bananensuppe / Chilifäden / 8,40

Gemischter Salatteller zum Hauptgang / 6,20

Salatplatte / Lachsfilet / Rösti / 19,90

Salatplatte / gefüllte Kartoffeltaschen / Rote Bete-Falafel Bällchen / 15,90

Salatplatte / gebratene Lammfilets / Rösti / 19,90

Rotes Gemüsecurry / scharf / Reis / 18,90

Gemüsemaultaschen auf Rahmchampignons / 16,90

Maultaschenplatte / Käsespätzle / Speck / Röstzwiebeln /

Rahmchampignons / Kartoffelsalat / 18,90

Zwiebelrostbraten / Röstzwiebeln / hausgemachte Spätzle / 26,90

Haigerlocher Leibspeise - Schweinemedaille / Rostbraten / Maultasche /

Rahmchampignons / Käsespätzle / Röstzwiebeln / 24,90

Krone- Schaufel

Schweinerückensteaks / Rahmchampignons / Speck / Spiegelei /

Kartoffelrösti / 19,90

Schweinemedallions / Rahmchampignons / hausgemachte Spätzle / 23,90

Paniertes Schweineschnitzel / Pommes / 16,90



Lachsmedaillons / Hummercremesoße / Bandnudeln / 26,90

Zarter Schmorbraten aus der Lammkeule / Kräuterjus / Kroketten / 20,90

Rehgulasch / Preiselbeeren / hausgemachte Spätzle / 24,90

Uria-Biorind -von der Weide der Familie Maier aus Balingen/Ostdorf

Saure Nierle / Zwiebelwürfel / Rösti / 17,90

Ochschwanzragout / hausgemachte Spätzle / 20,90

Rinderbäckle in Tomaten-, Knoblauchjus /
hausgemachte Spätzle / 26,90

Onglet- vergleichbar mit einem sehr zarten Rostbraten
in einer Rotwein,- Chalottenjus mit Kroketten / 24,90

Rinderzunge in Kräuter-Madeirarahmsoße mit Kroketten / 18,90

Kronendessert „Café Gourmand /
3erlei Dessert mit einem Espresso / 9,20

Ab 17:30 Uhr -

Wurstsalat „Gärtnerin“

Schinkenwurst / Schweizerkäse / Zwiebeln / Essiggurken / Tomaten /
Ei / Paprika / Brot / 13,5

0

Ein Paar Bratwürste / Kartoffelsalat / Brot / 13,90