



Tomatensuppe mit Kräutereinlage   
6,90 €

Gemüsekraftbrühe mit Grießnockerl und Gemüsejulienne <sup>a,b,f,l</sup>   
7,90 €

Feldsalat in Himbeer-Balsamico-Kartoffel Dressing <sup>a,f,9</sup>   
Croûtons, Kerne & Cranberries  
8,90 €  
Zusätzlich mit Speck 9,90 €

Warmer Ziegenfrischkäse mit Lavendelhonig mariniert   
auf rote Bete Salat mit Apfel & Cranberries  
umlegt mit orientalischem Couscous Salat <sup>a,k</sup>  
10,90 €

#### Schwanen Bowls

Vegan mit Tabouleh, Rohkostsalaten, Linsensalat, rote Bete und Orange   
mit unserem Hausdressing <sup>a,f</sup>  
Klein 8,90 € Groß 12,90 €

Auf Wunsch zusätzlich mit:

Kichererbsenbällchen <sup>a</sup> 3,50 €   
Gebratenen Hähnchenstreifen in Sesam <sup>m</sup> 4,50 €  
Garnelen im Knuspermantel <sup>d</sup> 6,90 €  
Marinierten Rindfleischstreifen in Balsamico <sup>f</sup> 5,50 €

Leichte Gemüsepfanne mit tomatisiertem Gemüse, Kartoffeln und Quinoa <sup>l</sup>   
14,90 €

Deftige Allgäuer Käsespätzle in der Eisenpfanne mit Röstzwiebeln <sup>a,b,k</sup>   
12,90 €

Hausgemachter Kochkäse mit Kümmel und Malzbrot <sup>a,k</sup>   
8,90 €

Rindercarpaccio mit Rucola, gehobeltem Parmesan  
Kretischem Olivenöl und Zitronenpfeffer  
14,50 €

Ravioli mit Ziegenkäse und Honig gefüllt  
In Salbeibutter mit Kirschtomaten, Frühlingslauch und Parmesan <sup>a,b,k</sup>   
16,90 €

Zarter Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichsauce, serviert mit Salzkartoffeln <sup>b,f,l,k</sup>  
18,90 €

Rustikaler Schweinenackenbraten in kräftiger Jus  
mit hausgemachten Semmelknödeln <sup>a,b,f,l,k</sup>  
16,90 €

Schweinemedallions in der Eisenpfanne mit Steinpilzchampignonrahm  
und Kräuterspätzle <sup>a,b,f,k</sup>  
19,90 €

Sûpreme von der Maispoularde in leichter Tomatensauce  
mit Gemüse auf gebratenen Maisgrießschnitten <sup>b</sup>  
18,90 €

Zart geschmorte Ochsenbäckchen in Barolojus  
mit Steinpilzravioli und Salat von der roten Bete <sup>a,b,f,k,l</sup>  
24,90 €

Marinierter Hirsch-Sauerbraten in kräftiger Backpflaumensauce  
mit Kohlsprossen und Kartoffelknödeln <sup>a,f,l,9</sup>  
20,90 €

**Unsere 300g Rumpsteaks**  
Wahlweise mit  
Kräuterbutter <sup>k,l</sup> Pfefferrahmsauce <sup>b,f,l</sup>  
Oder Altdeutsche Art mit Zwiebeln <sup>f,l</sup>

Dazu wahlweise Bratkartoffeln, Pommes Frites oder Gemüse der Saison<sup>l</sup>  
27,90 €

## **FISCH**

Gebratener Steinbeisser auf Tomaten-Olivensugo  
Mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln <sup>a,l,6</sup>  
22,90 €

Matjesfilets Hausfrauen Art mit Apfelschmand, roten Zwiebeln, Gewürzgurken  
Petersilienkartoffeln und rote Bete Salat <sup>c,f,l,k</sup>  
15,90 €

## Unsere beliebten Schnitzel vom saftigen Schweinerücken

Wiener Art

Wahlweise mit Pommes frites oder Bratkartoffeln <sup>a,b</sup>  
12,90 €

Wiener Art mit Steinpilzchampignon-Rahmsauce  
und Kräuterspätzle <sup>a,b,l,k</sup>  
15,90 €

Zwiebelschnitzel mit deftiger Zwiebelsauce und Bratkartoffeln <sup>a,b,f,l</sup>  
15,90 €

Pfefferrahm-Schnitzel

wahlweise mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln <sup>a,b,f,l,k</sup>  
15,90 €

Odenwälder Kochkäs' Schnitzel

Wahlweise mit Pommes frites oder Bratkartoffeln <sup>a,b,k</sup>  
15,90 €

Original Wiener Schnitzel vom saftigen Kalbsrücken  
mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln <sup>a,b,8</sup>  
24,90 €

### Zusätzliche Beilagen auf Wunsch

Kleiner Salat quer durch's Beet <sup>a,f,h</sup>   
5,90 €

Gemüse der Saison <sup>l</sup>   
4,90 €

### Für die Kleinen

Bunte Tortellini in fruchtiger Tomatensauce <sup>a,b</sup>   
8,00 €

Spätzle mit Champignonrahmsauce <sup>a,b,k,l</sup>   
8,00 €

Mini Schnitzelchen Wiener Art mit Pommes frites <sup>a,b</sup>  
9,00 €



### Süßer Abschluss

Kaiserschmarrn aus der Eisenpfanne  
wahlweise mit Apfelmus oder Zwetschgenkompott <sup>a,b,f,h,k</sup>  
10,50 €

Rote Waldbeerengrütze mit Eierliköreis <sup>a,b,k</sup>  
6,90 €

Gebackene Apfelringe mit Zimtucker und Vanilleeis <sup>a,b,k</sup>  
7,90 €

Palatschinken mit Vanilleeis, warmen Zimtpflaumen und Sahne <sup>a,b,k</sup>  
8,90 €

Mispelchen-Dessert  
In Calvadossirup eingelegte Mispelchen mit Eierliköreis  
im hausgemachten Hippenkörbchen <sup>a</sup>  
9,00 €

Eis nach Ihrer Wahl <sup>b,k</sup>

Vanille <sup>h</sup>  
Schokolade  
Erdbeere  
Zitrone <sup>h</sup>  
Gebrannte Mandel  
Salted Caramel  
Apfel-Crumble <sup>a</sup>  
Eierlikör <sup>a</sup>

Eine Kugel 2,50 €  
Jede weitere Kugel 2,00 €  
Portion Sahne zusätzlich 1,20 €

Aufgrund der handwerklichen Herstellung können in allen unseren Speisen Spuren von Allergenen nicht ausgeschlossen werden und es kann zu Kreuzkontaminationen kommen.  
Weitere Infos zu Allergenen und Zusatzstoffen gerne auf Nachfrage.

**Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.  
Wir akzeptieren ausschließlich Bar-Zahlung und EC-Karte!**