Suppen

Kürbiscremesuppe mit Kernöl
5,00 €

Lammkraftbrühe mit Maultäschle
6,80 €

Hauptgerichte

½ Ente entbeint mit Apfelmostsoße
20,50 €

Geschmorte Schulter vom Hohenloher Weiderind
in Lembergersößle
12,90 €

Häfastädter Lendla – Schweinemedaillons von Schwäbisch Hällischen Landschwein im Speckmantel
mit gebratenen Champignons
14,20 €

Rostbraten vom jungen Hohenloher Rind
mit geschmälzten Zwiebeln
16,80 €

Steak vom Schwäbisch Hällischen Schweinerücken mit gebratenen Speckscheiben und Champignons
9,40 €

Paniertes Schnitzel
vom Schwäbisch Hällischen Schweinerücken
8,40 €

Tafelspitz vom Hohenloher Rind
in Meerrettichsahnesoße
10,90 €

Härtsfelder Wild

Gulasch vom Härtsfelder Wildschwein
11,00 €

Unsere Klassiker

Hausgemachte Maultaschen in Butter gebraten
auf Zwiebelsößle
11,40 €

Saure Kutteln von unserer Ebnater Metzgerei „Kröner“ mit Röstkartoffeln
12,80 €

„Späths Bio Alb-Leisa“

„Großmutters“ Linsengemüse mit Saitenwürstle und gepökeltem Schweinebauch dazu Spätzle
14,80 €

Wählen Sie aus folgenden Beilagen:

Hausgemachte Spätzle	4,00 €
Bratkartoffeln	4,00 €
Pommes frites	4,00 €
Kartoffelschneckle	5,00 €
Blaukraut	4,00 €
Blattsalat	4,00 €
Semmelknödeln	4,50 €

Fisch

Gebratenes Fortellenfilet vom Kocherursprung
auf Kräuterrahmtagliatelle mit Blattsalaten
22,00

Veganes und Vegetarisches Gericht

Hausgemachte Gnocchi mit Tomaten-Linsen-Gemüse-Ragout
mit Blattsalaten in Zitronenöldressing
18,00

Hausgemachte Kartoffelknödel
gefüllt mit Frischkäse auf jungem Blattspinat
22,80 €