

Vorspeisen und Suppen

"Harte Schale"

***Paprika und Melone
Olivencreme Maissponge Garnele
16,00***

"Schwaben Sushi"

***Kalbstafelspitz, Tatar, gebeizte Forelle
Senfbirne
16,50***

"Salat Waldwichtel"

***Pfirsich und Pfifferlinge
Kalbstafelspitz
16,00***

"Strammer Max"

***Schinken, Knäckebrot,
Entenleber gebraten und Kürbis
17,00***

"Erntezeit"

***Gemüse eingelegt
püriert und kleingeschnippelt
12,00***

"Meeresrauschen"

Fischsuppe à la Rentamt

Knobibrot

10,50

"Suppenkasper"

klare Tomatensuppe

Tomatenflädle Tomatenstich

8,50

"Dreischuster Hütte"

SchüttelbrotGnocchi

mit Zwiebeln Speck und Parmesan

10,00

"Langfinger"

Gerösteter Tintenfisch

mit schwarzem Risotto

16,00

Mein Tipp

Topfgucker Menü:

***5 Gänge spontan und
mit Pfiff für Sie gekocht
Warum lange überlegen***

Christian Pilz

Hauptsächliches

"Donald"

Entenbrust mit Thymian

Keule im Flädle

Kürbisflan

26,50

"Rind nach der Mode"

in Olivenöl geschmortes Bürgermeisterstück

Ofengemüse und Stampfkartoffeln

21,50

"Trio"

Lammrücken, -keule und gerollt

Kartoffel-Gratin

27,00

"Durchgedreht"

unser Tatar vom Rind rezent gewürzt

mit Spiegelei und Röstkartoffeln

19,80

"GlücksMoment"

Rostbraten, Zwiebeln, Spätzle

Maultasche ^{bc}

24,50

"Alm"

Kalbsbacken im Bergheu gegart

KartoffelArtischockengröstel

23,00

"Distel"

Artischocke geröstet

Walnuß-Haselnuß

Sellerie und Kartoffel

19,50

Neu!Neu!Neu!

"Schwaben Sushi 4+1"

Tatar-Suppe-Fisch-Fleisch-Süß

5 kleine Portionen

zu 25,00 Euro

Inhaltsstoffe:

a geschwefelt

b mit Konservierungsstoff

c mit Phosphat

Kochenende Leidenschaft

Philip Pohl

Saucier

Ferhan Peker

Entremetier

Christian Pilz

Chef auf allen Posten