

Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse
9,80 €

Suppen

*Klare Rinder- oder Gemüsebrühe
mit Kräuterflädle*
6,50/6,90 €

Vegane Karotten-Kokos-Suppe
6,50 €

Salate

Beilagensalat
6,20 €

*Salatteller mit gebratenen
hausgemachten Maultaschenecken*
17,50 €

*Saisonalter Salatteller
mit gebratenen Hähnchenstreifen*
19,50 €

Hauptgerichte

*Zwiebelrostbraten nach Rothfuß Art
auf Rotweinsöfle
an schwäbischen Spätzle
32,50 €*

*Zarte Schweinelendchen
mit Champignonrahmsöfle
an schwäbischen Spätzle
25,50 €*

*Gebratene Hähnchenbruststreifen
auf Pasta geschwenkt
in hausgemachtem Kräuterpesto
22,50 €*

*„Des Schwaben Leibspeise“
„Herrgotts's Bescheißerle“
Maultaschen nach Hausrezept mit
regionalem Fleisch in der Brühe oder mit Ei gebraten
18,90 €*

Fischgerichte

*Regionale gebratene Forellenfilets
von der Forellenzucht Klaiber, Enzklösterle
an Blattspinat und Kartoffeln vom Bauer Paulus
26,50 €*

*Kabeljau auf mediterranem Gemüse
mit Polentaecken
25,60 €*

Vegetarische und vegane Hauptgerichte

*Deftige Käsespätzle à la Rothfuß
mit würzigem Käse
14,90 €*

*Pasta geschwenkt in
hausgemachtem Gartenkräuterpesto
mit Kirschtomaten und Fetakäse
16,50 €*

*Mediterrane Tofubolognese auf Pasta(vegan)
(auf Wunsch auch glutenfrei möglich)
18,20 €*

Dessert

*Warmes Schokoladenküchlein
an Vanilleeis
12,50 €*

*Hausgemachtes Parfait
(lactosefrei, Sorten je nach Saison)
11,50 €*

*Hausgemachtes Sorbet
(Lactosefrei, vegan, Sorten je nach Saison)
6,50 €*

*Hinweis: In allen unseren Speisen können gesetzlich zugelassene Zusatzstoffe
enthalten sein. Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.*