

# Auszug aus der Speisekarte

wir bieten eine saisonale Speisekarte an. Die Speisen können sich ändern

## Salate

	<i>kleine Portion</i>	<i>normale Portion</i>
<i>Salat vom Buffet</i>		<i>4,30 €</i>
<i>Salatteller mit Käse- und Schinkenstreifen und Ei</i>		
<i>Baguette</i>	<i>6,50 €</i>	<i>8,80 €</i>
<i>Salatteller mit Putenstreifen</i>		
<i>Baguette</i>	<i>7,90 €</i>	<i>10,40 €</i>
<i>Blattsalate mit Kräuterdressing</i> <i>mit gebratenen Rinderwürfel vom Beouf de Hohenlohe</i> <i>(deutsches Rind aus Schwäbisch-Hall)</i>		
<i>Speck und Kracherle</i>		<i>12,80 €</i>

## Vorspeisen

<i>1/2 Dtz. Weinbergschnecken</i> <i>in hausgemachter Kräuterbutter, Baguette</i>		<i>5,90 €</i>
<i>geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich</i> <i>Preiselbeeren, Toast und Butter</i>		<i>6,20 €</i>
<i>Forellen-Saibling-Maultäschle auf Gemüsestreifen</i> <i>Zucchini und feinstes Olivenöl</i>		<i>7,20 €</i>
<i>Coppa vom Schwäbisch-Hällischen Schwein mit Apfel-Balsamico</i> <i>(luftgetrockneter Schweinehals mit Kräutern)</i> <i>Feldsalatröschen, Baguette</i>		<i>9,20 €</i>

## Suppen

<i>Kraftbrühe mit Markklösschen</i>		<i>2,90 €</i>
<i>Saiblingsrahmsuppe mit Sahne</i>		<i>5,30 €</i>

# Forellen

(Forellen, Saiblinge und Lachsforelle sind von der Forellenzucht Kraus aus Bühlertal)

## *pikante Spaghetti*

*mit Bärlauch und Gemüsestreifen*

*Riesengarnellen*

13,20 €

## *Gebackene Forelle „Müllerin“*

*Kartoffeln*

14,80 €

## *gebackene Bühlertäler*

*Forellen-, Saiblings- und Lachsforellenfilets*

*Gemüse, Kartoffeln*

*Bärlauch-Schaumsoße*

18,50 €

## *Käsespätzle mit Rahmchampignons*

*Schmorzwiebeln*

*Salat vom Buffet*

*kleine Portion 6,20 €    normale Portion 7,80 €*

# Wild aus Region

## *hausgemachte Wildschweinmaultaschen*

*mit Pilzen*

*Gemüse, Preiselbeer-Pfeffer-Soße*

12,80 €

## *zartes Hirschkalbsragout mit Rahmchampignons*

*Spätzle*

*Preiselbeeren*

11,80 €

14,30 €

## *zartes Hirschkalbssteak aus der Keule*

*mit Pilzen*

*Spätzle, Preiselbeeren*

15,80 €

18,30 €

# Hauptgerichte

kleine Portion

normale Portion

## paniertes Schnitzel

vom Schwäbisch-Hällischen-Schwein

Pommes frites

7,20 €

8,70 €

## paniertes Schnitzel

mit frischen Champignons, Speck und Zwiebeln

Pommes frites

9,70 €

## Schweinerückensteak „Jäger Art“

vom Schwäbisch-Hällischen-Schwein

mit frischen Champignons

Kroketten

12,80 €

## Schweinelendchen auf Käsespätzle

Rahmchampignons

10,90 €

13,40 €

## Zartes Rumpsteak vom Beouf de Hohenlohe

(deutsches Rind aus Schwäbisch-Hall)

mit Kräuterbutter und Schmorzwiebeln

Pommes frites

150 g = 14,80 €

250 g = 17,80 €



## Zartes Rumpsteak vom Beouf de Hohenlohe

(deutsches Rind aus Schwäbisch-Hall) (ca. 250 g)

mit frisch geriebenen Meerrettich, Charlotten-Rotweinsauce

Grilltomate, Pommes frites

19,50 €

# *Familien-Schnitzelplatte*

*(2 Erwachsene + 2-3 Kinder)*

*Panierte Schweineschnitzel mit verschiedenen Soßen*

*2 Beilagen zur Wahl*

*Gemüse*

*bunte Salatschüssel*

*24,20 €*

*Guten Appetit wünscht Ihnen*

*Kurt und Heidi Müller*

**Unsere Suppen und Soßen können mit Geschmacksverstärker verfeinert sein  
1: Farbstoff, 2: Chinin, 3: Koffein, 4: Phosphat, 5. Konservierungsstoffe**