

## Vorspeisen

### Der Anfang...

---

**„Duett der Sinne“** € 9,90

*Feines Tatar vom Lachs und geräucherter Lachs – Sahne-Meerrettich – Senf-Dill-Sauce*

*Tartar and smoked salmon- cream horseradish - mustard and dill sauce*

**„Ziege im Acker“** € 9,90

*Lauwarmer Ziegenkäse – Feldsalat – Portweifeige – Schinkenspeck <sup>(15)</sup>*

*Warm cheese of goat – lamb’s lettuce – figs in port wine – ham*

**Carpaccio** € 10,90

*Feines Carpaccio vom Rind mit Basilikumpesto – Ruccola-Salat*

*Fine beef carpaccio with basil pesto - rocket salad*

## Suppen

### Die Steigerung...

---

**Gemüsebrühe mit Kräuter-Flädle** € 3,90

*Vegetable broth with herb-pancake strips*

**Schwäbische Maultaschensuppe** € 4,90

*Broth with filled pastry*

**Herbstkreation – Kürbiswunder** € 4,90

*Kürbiscremesüppchen mit seinen gerösteten Kernen und Kürbiskernöl*

*Pumpkin cream soup with roasted kernels and pumpkin seed oil*

**Feurige Gulaschsuppe** € 6,90

*Realy spice goulash soup*



\* Allergene / Inhaltsstoffe

Bei Fragen zu möglichen Allergenen und Inhaltsstoffen in unseren Speisen informieren wir Sie gern.

Für detaillierte Informationen fragen Sie bitte unser Personal

## Salate


### Variationen des Herbstes ...

---

**Kleiner Beilagensalat mit Haus-Dressing** € 3,90  
*Small side dish salad with house made dressing*

**Gschwätzig – Schwäbischer Kartoffelsalat mit Zwiebeln** € 5,90  
*swabian potato salad with onions*

**Portion Schweizer Wurstsalat** <sup>(15)</sup> € 6,90  
*Portion Swiss sausage salad*

 **Herbstkreation – „ Ententanz „** € 9,90  
*Feldsalat – geräucherte Entenbrust - Ziegenfrischkäse*  
*arugula – smoked duck breast - goat cheese*

#### **Herbstsalate** *Autum salads*

**mit gebratenen Champignons und Walnüssen** € 7,90  
*with fried mushrooms and walnuts*

**mit gebratenen Putenbruststreifen** € 8,90  
*with roasted turkey breast*

**mit White Tiger Gamba's** € 12,90  
*with white tiger shrimps*

**mit gratiniertem Ziegenkäse** € 10,90  
*with goat cheese au gratin*

**mit 250g Rumpsteak und Kräuterbutter** € 18,90  
*250g rump steak and herb butter*

\* Allergene / Inhaltsstoffe

Bei Fragen zu möglichen Allergenen und Inhaltsstoffen in unseren Speisen informieren wir Sie gern.  
Für detaillierte Informationen fragen Sie bitte unser Personal

## Vegetarisch & Vegan

### Ganz schön grün...

---



#### Zucchiniboot – „Ahoi“

€ 10,90

Dinkel – Olive – Paprika – Tomatenschmelz

*Zucchini – spelled – olive – pepper – tomato melt*



#### Schni – Po – Sa „Vegan“

€ 12,90

Polenta – Pommes frites - Salat

*Polenta-Schnitzel – Pommes – Salat*



#### Herbstkreation – „ Ganz schön pfiffig „

€ 12,90

Steinpilzravioli in Rahm – gebratene Steinpilze - Basilikumpesto

*Porcini Ravioli - fried mushrooms - wild basil pesto*



#### Käsespätzle hausgemacht

€ 10,90

mit Zwiebelschmelze und kleinem Salat

*Cheese noodles hand-scraped with onion melt*



#### „Richtig gewickelt“

€ 11,90

Kräutercrêpe – Sautierte Champignons in Sherry-Rahm

*Herb crêpe - Sautéed mushrooms in sherry cream*

## Fisch

### Ins Netz gegangen...

---

#### Forelle „Müllerin Art“

€ 16,90

Ganze gebratene Forelle - braune Butter – Blattspinat – Butterkartoffeln

*“trout miller”- buttered potatoes - spinach*

#### „Lach(s) doch mal wieder“

€ 18,90

Pochierter Lachs – Riesling-Sauce – buntes Gemüse – Tagliatelle

*Salmon – Riesling-Sauce - Tagliatelle – mixed vegetables*

#### „Royaler Fang“

€ 17,90

Im ganzen gegrillte Dorade auf mediterranem Grillgemüse

*On the whole grilled dorade on mediterranean barbecue vegetables*

#### „Wald und Meer“

€ 19,90

Rote Meerbarbe an Steinpilz-Risotto mit Vanilletomaten und Kakaobohnen

*Fillet of red mullet on stone mushroom risotto with vanilla tomatoes and cocoa beans*



\* Allergene / Inhaltsstoffe

Bei Fragen zu möglichen Allergenen und Inhaltsstoffen in unseren Speisen informieren wir Sie gern.

Für detaillierte Informationen fragen Sie bitte unser Personal

## Fleisch

### Der Höhepunkt...

---

**„Gerollter Schwoab“** € 9,90

Überbackene schwäbische Hausmacher-Maultaschen mit viel Fleischbrühe

*Baked Swabian ravioli with a lot of meat broth*

**„Klassiker“ Schni-Po-Sa - Schnitzel Wiener Art** € 12,90

Großes Schweineschnitzel – Pommes frites – Beilagensalat

*Pork cutlet - french fries - side salad*

**„Lendchen Schwein, ging allein ...“** € 15,90

... Beilagen dürfen trotzdem sein: Rahmsauce – frische Pilze – Tagliatelle

*Pork loin - cream sauce - mushrooms - noodles*

**„A Kruschtsaubroda mit a scheana Balla“** € 13,90

Schweinekrustenbraten – Schwarzbier-Sauce – Princessbohnen – Serviettenknödel

*Roast pork - black beer sauce - Princess beans – bred-dumplings*

**Herbstkreation – „Entenlust“** € 17,90

Rosa gebratene Entenbrust von der Barbarie Ente – Orangenjus

Apfelrotkohl - Kartoffelklöße

*Pink roasted duck breast from the Barbarie duck - Oranges jus - red cabbage potato dumplings*

**Kalbsrücken im Grünen** € 22,90

Rosa gebratener Kalbsrücken – Kräuterkruste – Steinpilz-Ragout

*Roast veal steak - wild herb crust – stone mushroom ragout*

### Der Beliebteste ...

---

\*\*\* \*\*

**Zwiebelrostbraten – groß, mit Spätzle ond Soß!**

Roastbeef – Zwiebeln – hausgemachte Spätzle – bunter Beilagensalat

*Roasted beef with Onion – swabian noodles – mixed salad*

**“Ladykracher”** 200g\*\* € 17,90

**“Mann oh Mann”** 250g\*\* € 18,90

**“XL Schwab”** 320g\*\* € 19,90

\*\*\* \*\*

\* Allergene / Inhaltsstoffe

Bei Fragen zu möglichen Allergenen und Inhaltsstoffen in unseren Speisen informieren wir Sie gern.

Für detaillierte Informationen fragen Sie bitte unser Personal

## Steaks – „Wahnsinns Rind“

Rinderhüftsteak „VitaBeef“	„Ladykracher“	200g**	€ 17,90
<i>Sirloin steak</i>	„Mann oh Mann“	250g**	€ 18,90
Rumpsteak	„Ladykracher“	200g**	€ 17,90
	„Mann oh Mann“	250g**	€ 18,90
Kalbsrückensteak	„Ladykracher“	200g**	€ 19,90
<i>Veal steak</i>	„Mann oh Mann“	250g**	€ 22,90
Rinderfilet „Argentina“	„Ladykracher“	150g**	€ 23,90
<i>tenderloin</i>	„Mann oh Mann“	200g**	€ 27,90

**Zu allen Steaks reichen wir einen kleinen Salat vorweg.**

*To all steaks are served with a small salad to start.*

**\*\* Alle Gewichte beziehen sich auf das Rohgewicht**

### **Saucen – wahlweise –**

Sauce Hollandaise  
Pfefferrahmsauce

Sauce Bernaise  
Kräuterbutter

### **2 Beilagen – wahlweise –**

*2 Side dishes – choice –*

**Pommes frites**  
*French fries*

**Bratkartoffeln**  
*fried potatoes*

**Kartoffelgratin ( + € 1,00 Aufschlag )**  
*gratine potatoes (+ € 1,00 copayment)*

**Rosmarin-Kartoffeln**  
*Rosemary potatoes*

**Speckbohnen <sup>(15)</sup>**  
*Bacon beans*

**Grilltomate**  
*grilled tomato*

**Grillgemüse**  
*grill vegetables*

**Gebratene Pilze**  
*fried mushrooms*

\* Allergene / Inhaltsstoffe

Bei Fragen zu möglichen Allergenen und Inhaltsstoffen in unseren Speisen informieren wir Sie gern.

Für detaillierte Informationen fragen Sie bitte unser Personal

## Dessert

### Die Versuchung...

---

**„Grütz dich Beere“** € 4,90  
Beerengrütze mit Vanille-Eis  
*Berry jelly with vanilla ice cream*

**„Freches Früchtchen“** € 5,90  
Feiner Fruchtsalat mit Zitronen-Sorbet  
*Fine fruit salad with lemon sorbet*

**„...hier kommt die Sonne“** € 7,90  
Creme brulee von der Tonka-Bohne - Passionsfruchtsorbet  
*Creme brulee from the tonka bean - passionfruit sorbet*

**„Beflammte Banane“ a la <sup>FANNYS</sup>** € 9,90  
Gebackene Banane – Vanilleeis – am Tisch flambiert  
*Baked banana - vanilla ice - flambéed at the table*

 **Herbstkreation – „Hot Love“** € 5,90  
3 Kugeln Vanilleeis – Warme Himbeersauce  
*3 scoop of vanilla ice cream - hot raspberry sauce*

**„Crepes Royal“** € 6,90  
Süßer Pfannkuchen mit Vanilleeis und Beeren  
*Sweet pancake with vanilla ice cream and berries*

**1 Kugel Eis** € 1,90  
*1 scoop of ice cream*

**3 Kugeln Eis** € 4,90  
*3 scoop of ice cream*

### Unsere Eissorten, von Mövenpick und Schöller:

*Our flavors of Mövenpick and Schoeller :*

**Erdbeer**  
*Strawberry*

**Vanille**  
*Vanilla*

**Schokolade**  
*Chocolate*

**Espresso-Krokant**  
*Espresso Brittle*

**Karamell**  
*Caramel*

**Mandelmilch-Kirsch**  
*almond milk cherry*

**Zitronensorbet**  
*lemon sorbet*

**Passionsfrucht-Sorbet**  
*passionfruit sorbet*

**Walnuß**  
*Walnut*

**Mango Joghurt**  
*mango yoghurt*

\* Allergene / Inhaltsstoffe

Bei Fragen zu möglichen Allergenen und Inhaltsstoffen in unseren Speisen informieren wir Sie gern.

Für detaillierte Informationen fragen Sie bitte unser Personal

## **Liebe Gäste,**

*Laut neuer Regularien, müssen wir Sie auf Zusatzstoffe in unseren Speisen hinweisen.*

*Bei Fragen und Wünschen stehen wir Ihnen trotzdem wie gewohnt auch persönlich zur Seite.*

*Wir freuen uns Sie bei uns willkommen heißen zu dürfen.*

*Lassen Sie sich verwöhnen*

1) Konservierungsstoffe	preservative artificial	11) Schwärzungsmittel	blackening agent
2) Farbstoff	colouring	12) gewachst	wax containing
3) Antioxidationsmittel	anti-oxidation agent	15) Nitritpökelsalz	pickled salt
4) Geschmacksverstärker	taste amplifizier	7) Süßungsmittel	sweetening agent
5) Phosphate	phosphate	8) enthält eine	containing a source of
		Phenylalaninquelle	phenylalanine
6) mit Taurin	with taurine	10) geschwefelt	sweetener sulphides

\* Allergene / Inhaltsstoffe

Bei Fragen zu möglichen Allergenen und Inhaltsstoffen in unseren Speisen informieren wir Sie gern.

Für detaillierte Informationen fragen Sie bitte unser Personal