

Nachtisch



Setteles geeistes Tiramisu

5
€



Affogato – Vanilleeis mit Espresso und Likör

5
€



Apfelküchle im Bierteig gebacken mit Vanilleeis und Sauerkirschen

8
€



Haselnussparfait mit Birnenragout und Nusscrumble

8
€

Alkoholische Getränke



Bier

Suppen



Green soup



Kürbiscremesuppe mit gerösteten Nüssen und Kernöl

6
€



Schwäbische Hochzeitssuppe

6
€

Pizza



Pizza Garten

Saucen



Saucen

Rigatoni



Rigatoni à la Chef

10

Vorspeisen & Suppen



Brätstrudelsuppe

5
€

Salate / Vorspeisen



Blattsalate in Balsamicodressing mit gebratenen Champignons, gerösteten Nüssen und geriebenem Bergkäse



Hausgebeizter Saibling mit bunter Beete und Avocado-Petersiliensalsa

13
€



Herbstsalat mit Feigen, Kürbis, Pinienkernen und Ziegenkäse

11
€



Blattsalate in Balsamicodressing mit Truthahnfilet in der Kräuter-Nuss-Kruste gebraten und geriebenem Bergkäse



Settele's gemischter Salatteller

Settele Klassiker



Schwäbischer Rostbraten in Schwammerlrahmsauce mit Kässpätzlen und Röstzwiebeln

21
€



Rumpsteak vom heimischen Weiderind mit hausgemachter Kräuterbutter und Kartoffelrösti



Kalbsleber rosa gebraten mit Äpfeln, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree

18
€



Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb in Butterschmalz gebraten mit Röstkartoffeln

20
€



Schweinelendchen auf Sherryrahmsauce mit frischen Champignons und hausgemachten Spätzle

17
€



Hausgemachte Kässpatzen mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat

12
€

Settele Visionen



Zanderfilet gebraten, Pinienkernbutter, Blattspinat, Apfel-Selleriepüree

21
€



Hirschkalbsrücken rosa gebraten, Wildrahmsauce, Herbstgemüse Süßkartoffel-Knoblauchpüree

29
€



Hausgemachte Maronengnocchi, Salzeibutter, Rosenkohl, Pecorino

15
€