

Vorspeisen



Vitello Tonnato

19



Oktopus unterm Sherry Rauch und Perlgraupen

Suppen



Maultaschensuppe



Schwäbische Feiertagssuppe

Hauptgänge



½ Ente ofenfrisch mit Blaukraut und Semmelknödel



Kalbsbäckle 8 Stunden geschmort)



Wildhasenkeule mit Brokkoli und Kartoffelgratin



Lachsforellenfilet vom Kocher auf buntem Gemüse, dazu hausgemachtes Rösti



Sauerbraten vom Kalb „sous vide“

Abendkarte



Kürbiscremesuppe

Vom Rind



Zwiebelrostbraten vom Angus Rind

Fleisch, Fisch und Vegetarisches



Wiener Schnitzel vom Kalb

Vegetarisch



Gebackener Blumenkohl mit Kartoffel- Gnocchi und Bergkäsesoße



Hausgemachte Spaghettini mit mediterranem Gemüse

Wiener Spezialitäten



Knuspriger Spanferkelbauch

Vogtherren – Teller



Schweinefilet unter der Wiesenkräuterkruste mit Pilze a' la creme , dazu Spätzle und Salatteller vom Buffet



Ragout vom Reh und Wildschwein, dazu eine Preiselbeerbirne, hausgemachte Semmelknödel und Salatteller vom Buffet