

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG:

|   |      |      |
|---|------|------|
| *Alk.freier Tagessaft: Apfel-Melone-Karotte-Sellerie          | 0,2l | 3.50 |
| *Alkoholfreier Sekt „Prikkler“, Weingut Zähringer, bio        | 0,1l | 4.00 |
| *Hausgemachter Schwarze Johannisbeerlikör mit Sekt aufgefüllt | 0,1l | 4.80 |

MENÜ 1 € 24.80

\*Leberspätzlesuppe

Unser „Sonntagsbraten vom Kalb mit Spätzle, Kroketten, Salat

Dessert

MENÜ 2 € 24.80

\*Leberspätzlesuppe

Ochsenszunge in Madeira mit Spätzle, Kroketten und Gemüse

Dessert

MENÜ 3 € 24.50

\*Leberspätzlesuppe

Bruckfelder Lachsforelle mit Kräutern gefüllt, Kartoffelgratin und Salat

Dessert

UNSERE VORSPEISEN:

|   |      |
|---|------|
| *Leberspätzlesuppe  | 3.80 |
| *Apfel- Kürbisrahmsuppe mit Kernöl und gerösteten Brennesselsamen                 | 5.80 |
| *Sülze vom Bodenseehecht mit Alb Leisa-Salátle                                    | 8.50 |
| *Salat und Mousse von der roten Bete mit Ziegenfrischkäsepralinen im Körnermantel | 9.50 |

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE (ausschließlich für Kinder)

|   |       |
|---|-------|
| Paniertes Kinderschnitzel mit Pommes frites und Gemüse, Eis                 | 8.50  |
| Fischfilet mit Salzkartoffeln und kleinem Salat, Eis                        | 9.80  |
| Schweinlendchen mit frischen Champignons, hausgemachten Spätzle, Salat, Eis | 11.00 |

UNSERE HAUPTGERICHTE:

|  |       |
|--|-------|
| Bodenseefelchen „Müllerin Art“ mit Salzkartoffeln und Salat  | 20.80 |
| Bodenseehechtfilets mit Kräuterbutter, Reis und buntem Salat   | 24.20 |
| Bodenseefelchenfilets in Mandelbutter mit Salzkartoffeln und Salat   | 22.50 |
| Bodenseefelchenfilets auf Apfel-Lauchgemüse mit Nudeln und Salat   | 23.20 |
| Paniertes Pfannenschnitzel mit Pommes frites und buntem Salat  | 13.00 |
| Hokkaido-Alb Leisa-Curry mit Parmesan überbacken, Reis und bunter Salat  | 14.30 |
| Gegrillter Ziegenfeta vom Höchsten auf Ofengemüse, Salatteller   | 14.50 |
| „Pilzpfanne“ (Herbsttrompeten, Steinpilze, Champignons) mit Semmelknödeln, Salat   | 19.20 |
| Schweinefilet in Apfel-Koriandersoße mit Nudeln und buntem Salat   | 19.50 |
| „Cordon Bleu“ von der Bamberger Landpute mit Heggelbacher Bergkäse und Rohschinken gefüllt, Pommes frites und buntem Salat | 19.80 |
| Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller   | 19.80 |
| Wildschweinmedaillon mit Spätzle, Preiselbeeren und Rotkraut   | 23.50 |
| Minutensteak vom Hegauer Strauß mit Cox Orange-Höri Bülle-Chutney, Kroketten, Salat  | 23.80 |
| Kalbschnitzel mit frischen Steinpilzen, Nudeln und buntem Salat  | 25.80 |

UNSERE DESSERTS: \*Für die kleinen Dessertgelüste:

|  |      |
|--|------|
| *Panna cotta mit roter Grütze im Gläsle                                  | 3.50 |
| *„Affogato“ (heißer Espresso mit einer Kugel Bio-Vanilleeis)             | 4.00 |
| *Schokimousse mit Zwetschgenkompott                                      | 6.00 |
| *Apfelplätzle mit Bio-Haselnusseis                                       | 6.00 |
| *Käsedessert von der Hofkäserei Heggelbach mit Tomatenmarmelade und Brot | 8.50 |