

Speisekarte



Vorspeisen

Wildrahmsuppe ^{A,B,D}	5,20 €
Leberspätzlesuppe ^{A,B,C,D}	4,80 €

Salate

Beilagensalat	4,80 €
Bunte Salatplatte mit gebratenem Zanderfilets	22,30 €
Bunte Salatplatte mit Rumpsteak und Grillgemüse	22,50 €

Kalte Gerichte / Vesper

Wurstsalat mit Brot ⁸	10,00 €
Schweizer Wurstsalat mit Brot ⁸	10,80 €
Limburger Sauer mit Brot ⁸	10,80 €
Ochsenmaulsalat	11,20 €
Saurer Schwan mit Brot ⁸ (½Schweizer Wurstsalat, ½ Beilagensalat)	12,80 €
Saurer Schwabe mit Brot ⁸ (Limburger, Wurstsalat, Schwarzwurst)	12,20€

Wildgericht aus Antons Jagd

Wechselnde Wildgerichte

➔ Bitte sprechen Sie uns an

- Inklusivpreise -

1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 8 mit Phosphat,
10 chininhaltig, 11 coffeinhaltig, 12 mit Geschmacksverstärker
Allergene: A Mehl, B Eier, C Milch / Laktose, D Sellerie, E Senf

Schwankenklassiker

Schwäbischer Zwiebelrostbraten (Rind)	~200g	23,60 €
mit Röschtzwiebla, brauner Soß und Schpätzla ^{A,B,D}	~350g	29,40 €
Hubertus Cordon Bleu vom Schwein ^{A, B}		17,70 €
mit Rehschinken, frischen Champignons, Zwiebeln und Kräuterrahm gefüllt, Pommes Frites		
Rindsroulade nach Carina's Art mit Spätzle ^{12,A,B, E}		16,30 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites ^{A, B}		14,20 €
Hausgemachte Maultaschen mit Röstzwiebeln ^{A, B, D}		13,80 €
(Füllung aus Brät, Hackfleisch und Gemüse)		
Gemüse-Schupfnudeln (vegan) ^A		13,40 €
Saure Alblinsen mit Spätzle ^{A, B}		11,80 €
+ Bauchspeck und Saitenwurst		15,30 €
Käsespätzle ^{A, B}		11,80 €

Weißwein vom Fass

Oberkircher Grauburgunder, trocken

1/8 Liter	3,10 €
1/4 Liter	4,80 €
1/2 Liter	9,00 €
1 Liter	16,00 €

- Inklusivpreise -

1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 8 mit Phosphat,
10 chininhaltig, 11 coffeinhaltig, 12 mit Geschmacksverstärker
Allergene: A Mehl, B Eier, C Milch / Laktose, D Sellerie, E Senf