

Suppen und Vorspeisen

Maultaschensuppe mit Backspätzle	4,20 €
Schwäbische Flädlesuppe	4,20 €
Tomatencremesuppe mit Sahnehaube	4,40 €
Kürbisrahmsuppe mit steirischem Kürbiskernöl	4,50 €
Geräucherter Lachs an Kartoffelpuffer mit Meerrettichdip	9,90 €

Schwäbische Spezialitäten

Original schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und buntem Salat	11,50 €
Maultaschen mit Tomaten, Champignon und Käse überbacken, dazu ein bunter Salat der Saison	12,50 €
Schwäbisches Linsengericht Linsen mit Spätzle und Wienerle	12,80 €
Allgäuer Rostbraten mit feinen Käsespätzle, Röstzwiebeln und einen bunten Salat	21,80 €
Kleinere Portion	19,80 €
Zarte Schweinefilets im Speckmantel gebraten mit cremigen Champignons dazu Spätzle und einen bunten Salat	20,20 €
Kleinere Portion	18,20 €
Oberschwäbische Fleischküchle auf Rahmnudeln mit Käse überbacken dazu einen bunten Salat	14,90 €

Beilagen – Änderung: 1,00 €

Beliebtes aus der Pfanne

Schweineschnitzel paniert mit Pommes frites und buntem Salat	15,50 €
Kleinere Portion	12,90 €
Cordon-Bleu mit Pommes frites und buntem Salat	16,90 €
Rumpsteak Hofmeister	21,90 €
Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und buntem Salat	
Kleinere Portion	19,90 €
Gemischte Filetspitzen	19,50 €
Sahnegeschnetzeltes vom Schweine- und Poulardenfilet in feiner Champignon-Pfifferlingsoße mit Kartoffelrösti und einen bunten Salat	
Kleinere Portion	17,50 €
Grillteller	18,80 €
Verschiedene Fleischsorten mit Pommes frites, Speckbohnen, Kräuterbutter, Grillwürstchen und Speck	
Hühnerbrüstchen in Curryrahmsoße mit gebackenen Früchten Reis und buntem Salat der Saison	18,30 €
Kleinere Portion	16,30 €

Fischgerichte

Dialog von Zander und Schollenfilet mit gebratenen Knoblauchtomaten dazu Kartoffeln, kleines Gemüse und buntem Salat	21,40 €
Gebratenes Zanderfilet in Mandelbutter mit Kartoffeln, kleinen Gemüse und buntem Salat	21,20 €

Beilagen – Änderung: 1,00 €

Unsere Empfehlung

Gebratener Lammrücken vom Alblamm unter der Kräuterkruste an Rosmarin-Knoblauchsoße, mit Speckbohnen und Bratkartoffeln	22,60 €
½ gebratene Bauernente (ausgelöst, ohne Knochen) mit Apfelrotkohl und Semmelknödel	18,90 €
Rehbraten aus heimischen Wäldern, mit Rotweinsauce hausgemachte Spätzle, Preiselbeerbirne und Salat der Saison	16,90 €
Kleinere Portion	15,00 €
Zarte Rehrückenmedaillons mit gebratenen Edelpilzen, Trollingersauce, hausgemachte Spätzle, Pommes Dauphines Gemüse garnitur und buntem Salat der Saison	23,20 €

Vegetarisch und Salatvariationen

Vegetarische Gemüseküchle auf Tomatenrahmnudeln dazu ein bunter Salat der Saison	15,10 €
Rahmnudeln mit frischen Champignons und Pfifferlingen Käse überbacken, dazu ein bunter Salat der Saison	14,50 €
Salatplatte Erbacher Gärtle Großer bunter Salatteller mit Ei und Schinken	9,90 €
Salat Hühnchen Große bunte Salatschüssel mit zartem Hühnerbrüstchen, und gebratenen Pilzen	10,80 €
Bunter Salatteller der Saison	4,00 €

Beilagen – Änderung: 1,00 €

Toast und Vesper

Toast und Vesper werden erst ab 17.00 Uhr serviert

Toast Hawaii mit Ananas und Preiselbeeren	8,50 €
Toast Champignon	9,50 €
Matjesfilet Moderne Art mit Apfel-Sauerrahmdip und Kartoffeln	12,50 €
Matjesfilet Hausfrauen Art mit Apfel-Sauerrahmdip und Brot	11,50 €
Schweizer Wurstsalat	8,80 €
Kleine Portion	7,80 €
Wurstsalat	8,50 €
Kleine Portion	7,50 €
Rauchfleischbrettchen, reichlich garniert	8,90 €
Strammer Max	6,10 €