

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle ^{5,17} 4,80 €

Rinderkraftbrühe mit hausgemachter Maultasche ^{5,6,9,17} 5,80 €

*Schwarzwurzelcremesuppe
mit Sahnehaube und Kräutercroûtons* ^{4,7,9,17} 5,90 €

Vorspeisen

Bunter Beilagensalat ^{4,5,6,7,9} 5,50 €

*Geräucherte Entenbrust
mit Feldsalat und Preiselbeer-Vinaigrette* ^{4,5,7,9} 7,90 €

*Hausgebeizter Lachs an Dill-Senf-Soße,
dazu Apfel-Kartoffelrösti* ^{4,7,17} 8,50 €

Vegetarisch

*Schwäbische Käsespätzle mit Zwiebelschmelze
und gemischtem Salat* ^{4,5,6,7,9,16,17} 12,90 €

*Gebratene Polentaschnitten auf Tomaten-Paprika-Ragout
und geschmortem Fenchel (vegan)* ^{4,7,17} 13,90 €

Warme Brauhausspeisen

<i>Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken mit Bratensoße, geschmelzten Zwiebeln und Bratkartoffeln oder Spätzle^{3,5,9}</i>	<i>23,90 €</i>
<i>Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken mit Bratensoße, geschmelzten Zwiebeln und Treberbrot^{3,5,9}</i>	<i>21,90 €</i>
<i>Saftiger Schweinebraten an Biersoße, dazu Sauerkraut und Kartoffelknödel im Pfännle serviert^{3,4,5,7,9,17}</i>	<i>16,90 €</i>
<i>„Gerberschnitzel“, vom Schweinerücken, natur gebraten, mit Pilzrahmsoße und Spätzle^{3,5,9,17}</i>	<i>15,90 €</i>
<i>Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes frites¹⁷</i>	<i>15,90 €</i>
<i>Cordon Bleu vom Schweinerücken, gefüllt mit Kochschinken und Emmentaler mit Pommes frites^{3,5,6,16}</i>	<i>16,90 €</i>
<i>Knusprige Schweinshaxe mit Bratensoße, Speck- Krautsalat und Treberbrot^{3,6,7,8}</i>	<i>14,90 €</i>
<i>Hausgemachte Maultaschen mit Speck- Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat^{3,5,6,7,8}</i>	<i>12,90 €</i>
<i>Halbe Bauernente mit Apfel - Rotkraut und Kartoffelknödel^{3,4,5,7,9,17}</i>	<i>18,90 €</i>
<i>Kalbsrahmbraten an Pilzrahmsoße dazu Spätzle und Marktgemüse^{3,9,17}</i>	<i>17,90 €</i>
<i>Gebratenes Doradenfilet an Pernodsoße, dazu Kürbisrisotto und Mandelbroccoli^{4,6,7,17}</i>	<i>17,90 €</i>

Vesper und Salate

<i>Schweizer Wurstsalat mit Käse und Treberbrot</i> ^{6,7,9,16}	9,80 €
<i>Schwäbischer Wurstsalat mit Schwarzwurst und Treberbrot</i> ^{6,7,8,9}	9,80 €
<i>Fleischkäse mit geschmelzten Zwiebeln und Kartoffelsalat</i> ^{6,7,9}	9,80 €
<i>Wilde Kartoffeln mit Dip</i> ^{4,5,9,17}	6,50 €
<i>Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Käse</i> ^{6,8,9,16}	8,90 €
<i>Flammkuchen mediterran mit Oliven, Rucola und Mozzarella</i> ^{7,9,16}	9,20 €
<i>Saftige Putenstreifen in Sesam gebraten an gemischten Salaten</i> ^{4,5,6,7,9}	12,90 €
<i>S' kleine „Gerberle“: Gemischte Salate mit gegrilltem Schweinerücken, Pilzragout und Käse überbacken</i> ^{4,5,6,7,9,16}	12,90 €

Desserts

<i>Gemischtes Eis</i> ^{3,4,5}	3,30 €
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i> ^{3,4,5}	3,80 €
<i>Hausgemachte Apfelküchle im Bierteig gebacken mit Vanilleeis und Vanillesoße</i> ^{3,4,5,9,17}	6,50 €
<i>Nougatparfait mit glasierten Feigen</i> ^{1,3,4,7,9,17}	6,90 €
<i>Hausgemachter Schokoladenpudding mit Vanillesoße</i> ^{3,4,5,7,9,17}	6,50 €

Zusatzstoffe:

1 Koffeinhaltig	4 Süßungsmittel	7 Säuerungsmittel	10 Phenylalaninquelle
2 Chininhaltig	5 Antioxidationsmittel	8 Sulfite	16 Trennmittel
3 Farbstoff	6 Geschmacksverstärker	9 Konservierungsstoffen	17 Stärke

Alle Preise in EURO inkl. gesetzlicher MwSt. Änderungen vorbehalten. Stand Oktober 2017