

Suppen

<i>Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle</i> ^{5,17}	4,80 €
<i>Rinderkraftbrühe mit hausgemachter Maultasche</i> ^{5,6,9,17}	5,80 €
<i>Crèmesuppe vom jungen Lauch mit Sahnehaube und Kräutercroûtons</i> ^{9,17}	5,80 €

Vorspeisen

<i>Bunter Salatteller</i> ^{4,5,6,7,9}	5,50 €
<i>In Knoblauch gebratene Garnelen an Rucola mit Parmesanspänen und Weißbrot</i> ^{4,5,6,9,17}	9,90 €
<i>Tomate-Mozzarella mit Balsamicocrème und Pesto</i> ^{6,7,8,9,16,17}	7,80 €

Vegan/Vegetarisch

<i>Schwäbische Käsespätzle mit Zwiebelschmelze und gemischtem Salat</i> ^{4,5,6,7,9,16,17}	12,90 €
<i>Strauchtomate gefüllt mit Couscous an Kräutersoße und Tofucroûtons</i> ^{5,7,8,9,17}	12,90 €
<i>„Veggie-Burger“ Grillkäse im Kräuterciabatta mit gebratenem Gemüse, Pesto und Röstzwiebeln, dazu Pommes frites</i> ^{7,8,9,17}	13,90 €

Warme Brauhauspeisen

<i>Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken mit Bratensoße, geschmelzten Zwiebeln und Bratkartoffeln oder Spätzle</i> ^{3,5,9,17}	23,90 €
<i>Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken mit Bratensoße, geschmelzten Zwiebeln und Treberbrot</i> ^{3,5,9,17}	21,90 €
<i>Saltimbocca von der Hähnchenbrust an Balsamicojus, auf Parmesanspaghetti und glasiertem grünen Spargel</i> ^{3,4,5,6,7,8,17}	16,90 €
<i>„Gerberschnitzel“, vom Schweinerücken, natur gebraten, mit Pilzrahmsoße und Spätzle</i> ^{3,5,9,17}	15,90 €
<i>Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes frites</i> ^{5,17}	15,90 €
<i>Cordon Bleu vom Schweinerücken, gefüllt mit Kochschinken und Emmentaler mit Pommes frites</i> ^{5,6,8,17}	16,90 €
<i>Knusprige Schweinshaxe mit Bratensoße, Speck- Krautsalat und Treberbrot</i> ^{3,6,7,8,17}	14,90 €
<i>Hausgemachte Maultaschen mit Speck- Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat</i> ^{3,5,6,7,8,17}	12,90 €
<i>Tranchen vom Lachs an Weißweinbutter, dazu Tagliatelle und gebratenes Gemüse</i> ^{4,7,8,16,17}	16,90 €
<i>„Gerupfte Sau im Wecken“ Pulled Pork in Kräuterciabatta mit Kraut-Karottensalat, saure Gurkenscheiben, Röstzwiebeln und Barbecuesoße dazu Pommes frites</i> ^{4,5,6,7,8,9,17}	15,90 €

3 Farbstoff

4 Süßungsmittel

5 Antioxidationsmittel

6 Geschmacksverstärker

7 Säuerungsmittel

8 Sulfite

9 Konservierungsstoffe

16 Trennmittel

17 Stärke

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>Hausgemachte Tellersülze</i> ^{6,7,8,9,16} <i>mit Schalotten-Radieschen-Vinaigrette und Bratkartoffeln</i>	9,80 €
<i>Fleischkäse mit geschmelzten Zwiebeln und Kartoffelsalat</i> ^{6,7,9}	9,80 €
<i>Wilde Kartoffeln mit Dip</i> ^{4,5}	6,50 €
<i>Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Käse</i> ^{6,8,9,17}	8,90 €
<i>Flammkuchen mediterran mit Oliven, Rucola und Mozzarella</i> ^{7,9}	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> ^{4,5,6,7,9,16,17}	12,80 €

3 Farbstoff

4 Süßungsmittel

5 Antioxidationsmittel

6 Geschmacksverstärker

7 Säuerungsmittel

8 Sulfite

9 Konservierungsstoffe

16 Trennmittel

17 Stärke

Desserts

<i>Gemischtes Eis</i> ^{3,4,5}	3,30 €
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i> ^{3,4,5}	3,80 €
<i>Bananenshake mit Vanilleeis und Sahne</i>	4,90 €
<i>Hausgemachter Schokoladenpudding mit Vanillesoße</i> ^{3,4,5,7,9,17}	6,50 €
<i>Limonen-Topfen-Crème mit Früchten garniert</i> ^{3,7,9,17}	5,90 €

3 Farbstoff

4 Süßungsmittel

5 Antioxidationsmittel

6 Geschmacksverstärker

7 Säuerungsmittel

8 Sulfite

9 Konservierungsstoffe

16 Trennmittel

17 Stärke