

Schwäbische Rinderbrühe mit Grießklöschen (a,b,f) 6 €

Kürbiscremésuppe  mit Vanilleschaum  (d,f,h) 6 €

Bunter Salatteller mit Salaten der Saison/Hausdressing  (d,e,g,3) 4 €

Großer Salat mit gebratenen Maultaschen vom  
Schwäbisch-Hällischem Landschwein (a,b,e,g,3) 16 €

Großer Salat mit gebratenem knackigem Gemüse  (e,g,3) 13 €  
wahlweise mit gebratenen Garnelen (l) 15 €

#### FRISCHE \* REGIONALE \* KÜCHE

Wokpfanne mit knackigem Sommergemüse/leicht scharfer  
Curry-Kokosrahm/Duftreis  (f) 15 €

Semmelknödel mit Rahmpifferlingen  (a,b,d) 14 €

Ofen Schafskäse mit Gemüse/Knoblauch/Olivenöl/Brot (20min.)  (a,d) 14 €

Bunter Wurstsalat mit roten Zwiebeln/Paprika/Frühlingslauch/ hausgemachtes Brot

Schweizer Art (d,f,g,2,3,9) 8 €

Schwäbische Art (f,g,2,3,4,9) 8 €

Lindenhof Art (d,f,g,2,3,4,9) 9 €

#### FRISCHE \* REGIONALE \* KÜCHE

Zwiebelrostbraten 220g/4 Stunden Sous-Vide/ 800 °C Beefer gegrillt dazu Spätzle oder Rosamrinkkartoffeln (a,b,f,h)	23 €
Schweinefilet vom süddeutschen Schwein 4 Stunden Sous-Vide/ 800 °C Beefer gegrillt an Pfifferlinge und Spätzle (a,b,d,f,h)	20 €
Kalbs-Tomahawk 320g 4 Stunden Sous Vide/ 800 °C Beefer gegrillt mit Pfifferlinge und Rosmarinkartoffeln (d,f,h)	29 €

#### FRISCHE \* REGIONALE \* KÜCHE

##### Allergene:

- (a) Gluten & Glutenhaltiges Getreide (b) Ei (c) Erdnüsse (d) Milch/Lactose (e) Schalenfrüchte
- (f) Sellerie (g) Senf (h) Sulphite (i) Soja (j) Weichtiere (k) Sesamsamen (l) Krebstiere (m) Fisch
- (n) Lupine

##### Zusatzstoffe:

- (1) Farbstoffe (2) Konservierungsstoffe (3) Antioxidationsmittel (4) Geschmacksverstärker
- (5) geschwefelt (6) geschwärt (7) gewachst (8) Süßungsmittel (9) Phosphat (10) koffeinhaltig
- (11) chininhaltig (12) taurinhaltig

(Einen kompletten Ausschluss von Gluten können wir nicht garantieren.

Unsere hausgemachten Kuchen und Torten können alle Spuren von Gluten und Nüsse enthalten.)

*Herzlichen Dank für Ihren Besuch.*

