

# Frühlingskarte

## Zu Beginn

**Hamburger Dillsuppe** mit Shrimps  
6,50 €

**Vitello Tonnato vom Schweinerücken**  
mit Ackersalat und Granatapfelkernen  
13,50 €

**Gebratene Riesengarnelen** auf Ananascarpaccio  
mit Blattsalate und Parmesan  
16,50 €



## Hauptgerichte

**Hähnchenbrust in der Kürbiskernpanade** an Portweinsouße  
auf Tagliatelle mit grünem Spargel  
22,90 €

**Scheiben vom Kalbrücken** an Estragonrahmsouße  
mit Broccoliröschen und Dauphine Kartoffeln  
24,90 €



**Schwabenspieß mit Schweinefilet, Rostbrätle, Maultaschen**  
auf Rahmweißkraut, Frühlingslauch dazu Speckschupfnudeln und Spätzle  
24,10 €

**Gebratenes Wolfbarschfilet** an Hummerbuttersoße  
mit Kirschtomaten  
auf Chinakohlgemüse und Schwenkkartoffeln  
25,20 €

## Vegetarisches Gericht:

Karotten-Kräuter-Puffer  
mit Tomatensugo und grünem Spargel-Chinakohlgemüse  
14,50 €

## Hauptgerichte

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Spätzle <small>A,C,H,</small>	23,90 €
<b>“Leckerer Schwäble“</b> Schweinemedallions mit Käsespätzle und buntem Salatteller <small>A,C,H,I,</small>	19,20 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites <small>A,C,H,</small>	klein/groß 12,00 €/15,80 €
<b>“Country Teller“</b> Mariniertes Schweinenackensteak vom Grill mit Kräuterbutter, Zwiebeln und würzige gebratene Kartoffelspalten <small>A,C,H,3,7,</small>	14,90 €

## Vegetarische Gerichte

Käsespätzle mit frischem Rahm, Röstzwiebeln und gemischtem Salat <small>A;C;H;I;</small>	12,50 €
Kürbiströsti mit Guacamole Dip und Blattsalaten <small>A;C;H;I;2,3</small>	15,50 €

## Für den kleinen Hunger

Sportpark Currywurst mit Pommes <small>H,I,J, 7,15</small>	8,50 €
Maultaschen geröstet mit Ei und Salatteller <small>A,C,H,8,1,</small>	13,00 €
Schwäbischer Wurstsalat mit schwarzer Wurst(oder Käse), Rote Zwiebelringe, Brot <small>A, C, I 2,3,4,6,7,15</small>	10,20 €
Gebratener Fleischkäse mit Röstzwiebeln, Spiegelei und Kartoffelsalat <small>H,I,J, 7,15</small>	13,00 €

*„Essen ist ein Bedürfnis,  
geniessen eine Kunst*

## Salate

Bunter gemischter kleiner Salat <small>J,</small>	5,90 €
Bunte Salatschüssel mit Knoblauchbrot <small>A,J,H,</small>	11,50 €
Blatt- und Rohkostsalate mit gebratenen Hühnerbruststreifen <small>A,J,H,</small>	14,50 €
“Salat Nizza“ Blatt- und Rohkostsalate mit Thunfisch, schwarze Oliven, rote Zwiebeln <small>A,J,H,D5,</small>	14,50 €

*„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,  
damit die Seele Lust hat darin zu wohnen.“*

# Spargelspezialitäten



*Spargelschaumsüppchen mit Croutons*  
6,50 €

*Spaghetti mit weißem und grünem Spargel in Sahnesoße  
und gebratenen Garnelen*  
22,00 €

***Deutscher-Stangenspargel***  
***mit Holländischer Soße,***  
***Flädle und Schwenkkartoffeln***  
23,00 €

***Dazu empfehlen wir Ihnen:***  
***Roher und gek. Schinken*** 5,50 €  
***Wiener Schnitzel v. Schwein*** 6,00 €

*Melange vom weißen Spargel im Kräuterflädle*  
13,90 €

***Spargel auf „Italienische Art“***  
***mit Landschinken und Parmesan überbacken,***  
***dazu Schweinefiletmedaillons und Rosmarinkartoffeln***  
25,50 €