

## ♪ Suppen ♪

Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen 5.50  
4

Kraftbrühe mit Kräuterflädle 5.50  
3,6,7

## ♪ Kleine Gerichte ♪

Bunte Salate vom Buffet 11,--

Toast „Hofmeister Art“  
Kleines Putensteak auf Toast mit Kräuterbutter,  
dazu Salate vom Buffet 17.50  
4,6,7

„Herrentoast“  
Schweinedeckchen mit frischen Champignons  
und Sauce Hollandaise, dazu Salate vom Buffet 19.90  
4,5,6,7

### Unsere Beilagen:

Pommes Frites, Spätzle, Kroketten, Wedges, Herzoginkartoffeln 3.80  
Schupfnudeln, Rösti 4.30  
Aufpreis Käsespätzle 5.30  
Beilagensalat 5.20

Zusätzliches Gedeck 2,--  
Auszeichnungspflichtige Zusatzstoffe siehe letzte Seite

Bei Kreditkartenzahlung im Restaurant berechnen wir eine  
Servicepauschale von 5,-- Euro

## ♪ Unsere Spezialitäten ♪

### „Schwäbischer Sonntagsbröd“

Geschmorter Rinderbraten in Bratensauce verfeinert mit Trollinger,  
dazu hausgemachte Eierspätzle und Salate vom Buffet 23.20

Senioren 22.20

0,3,5,6,7,F

### „Zwiebelrostbraten“

(vom Roastbeef)

mit feinen Röstzwiebeln und Bratensauce verfeinert mit Trollinger,  
dazu hausgemachte Eierspätzle u. Salate vom Buffet 32.50

0,3,4,5,6,C,D,E,F

### „Schwäbische Linsen“

mit hausgemachten Eierspätzle und 1 Paar Saiten,  
dazu Salate vom Buffet 14.90

5,6,7,F,A

### „Schwäbische Maultaschen“

in Rotweinsauce mit Röstzwiebeln, dazu Salate vom Buffet 17.30

3,4,5,6,7,F

Ab 2 Personen:

### „Schwabenplatte“

Kleines Rumpsteak und Schweinemedaillons im Sahnesössle mit  
frischen Champignons, dazu Maultäschle, Buabaspitzla, hausgemachte  
Eierspätzle, buntem Gemüse und Salaten vom Buffet

0,3,4,5,6,7,C,D,E,F

pro Person 33,80

Zusatzstoffe siehe letzte Seite

## ⇒ Hauptgerichte ⇌

**Paniertes Schweineschnitzel** mit hausgemachten Spätzle  
oder Pommes frites, dazu Salate vom Buffet 16.90

Senioren 15.90  
5,6,7

**Zartes Schweinerückensteak „Chili“**

mit bunten, gebratenen Paprikawürfeln und feurigem Chilidip nach Art des Hauses,  
serviert mit Krokettens, dazu Salate vom Buffet 22.30

3,4,5,6

**Putenschnitzel im Knuspermantel,**

dazu Pommes frites und Salate vom Buffet 18.30

Senioren 17.30  
6,8

**Putensteak „Hawaii“**

mit gebratenen Ananasscheiben und Sauce Hollandaise, dazu  
Herzoginkartoffeln und Salate vom Buffet 21.80

4,5,6,7

**Geschnetzeltes vom Schweinefilet „Zürcher Art“** mit frischen Champignons in  
Sahnesauce, dazu knusprige Kartoffelrösti u. Salaten vom Buffet 27.30

Senioren 26.30  
0,3,4,5,F

**Schweinemedaillons „Jäger Art“** mit frischen Champignons in Sahnesauce, dazu  
frische hausgemachte Eierspätzle und Salaten vom Buffet 27.30

Senioren 26.30  
0,3,4,5,6,7,F

**Cordon Bleu** (vom Schweinerücken)  
gefüllt mit mildem Hinterschinken und holländischem Gouda,  
dazu Pommes frites u. Salaten vom Buffet 24.80  
4,6,7,C,D,E

**Rumpsteak „Café de Paris“**  
mit frischen Champignons und Kartoffelkroketten,  
dazu Salate vom Buffet 32.50  
0,3,5,6,7,F

## ❖ Fleischloses ❖

Knusprige **Kartoffelrästi** mit Tomaten, Sauce Hollandaise  
und Käse überbacken, dazu Salate vom Buffet 17.30  
3,4,5

Frische panierte **Champignonköpfe** mit  
Pommes frites und Sauce Remoulade, dazu Salate vom Buffet 17.60  
2,4,5,6,7

**Käsespätzle** „nach Art des Hauses“  
mit knusprigen Röstzwiebeln und Salaten vom Buffet 17.60  
4,5,6,7

Vegetarische „Maultaschen“ italienische Art.  
mit Tomatensauce und Käse überbacken,  
dazu Salate vom Buffet 17.30

## ❖ Dessert ❖

Gemischtes Eis mit Sahne 6.60  
4

Gemischtes Eis ohne Sahne 6,--

Tropicana 6.50  
Vanilleeis mit Orangensaft und Sahne  
4

Amarenabecher 8.10  
3 Kugeln Eis mit italienischen Kirschen<sup>A</sup> und Sahne  
4

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne 8.70  
4

Unsere Eissorten: Vanille<sup>A,4</sup>, Schokolade<sup>4</sup>, Erdbeere<sup>4</sup>

### Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

A=Farbstoff, B=Süßungsmittel, C=Konservierungsmittel, D=Antioxidationsmittel, E=Phosphat, F=Geschmacksverstärker, G= Koffein, H=Chinin

### Allergene und Stoffe die Unverträglichkeiten auslösen:

- 1 Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 2 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse einschließlich Lactose
- 5 Eier
- 6 Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 Weizen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 8 Gerste und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 9 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 Schwefeldioxid und daraus gewonnene Erzeugnisse