

# Unsere Saisonale/Regionale Karte für Sie

## Vorspeise & Suppe

Wildkräutersalat an Erdbeer-Vinaigrette mit marinierten Ziegenfrischkäsewürfeln und Kirschtomaten dazu Baguette	8,20
Pfifferlingscremesuppe mit Kracherle und Sahne	5,90

## Hauptgänge

„Schwabenburger“ Paddy von gebackenen Käsespätzle und Rinderhüftsteak mit Tomate, Salat, Burgersoße und geschmelzten Zwiebeln im Laugen-Burgerbrötchen, dazu Steakhouse-Pommes	11,80
„Wilder Burger“ Paddy von Wildschwein und Reh mit Speck-Zwetschgen-Marmelade, Tomate, Salat, frischen Zwiebeln und Burgersoße im Schwarzen Burgerbrötchen ( Holzkohleöl), dazu Steakhouse-Pommes	12,80
„Lady-Burger“ Knuspriges, mit Cornflakes paniertes Hähnchenbrustfilet Gemüse-Relish, Tomate, Salat, frischen Zwiebeln und Burgersoße im Rosa Burgerbrötchen, dazu Steakhouse-Pommes	11,80
„Cheese-Burger“ Rindfleisch-Paddy mit gebackenem Camembert und süß-saurem Aprikosen-Chili-Chutney, Tomate, Salat, frischen Zwiebeln und Burgersoße im Paprika-Chili-Burgerbrötchen, dazu Steakhouse-Pommes	12,80
Rinder-Flanksteak vom Hohenloher Rind mit gebratenen Pfifferlingen, Kirschtomaten und Knoblauch dazu Rosmarin-Kartoffeln	19,50
„Secreto“ Hals-Rückendeckel vom Schwäbisch Hällischem Landschwein mit einer Pfeffersoße, auf Stangenbohnen, dazu Zwiebel-Spätzle	15,80
Sehr zarte Rinderbrust vom Allgäuer Weiderind „Texas Art“ leicht gepökelt, geraucht und 12 Stunden gegart in einem kräftigen Gewürzmantel, an einer BBQ-Soße, dazu gegrillte Zucchini und Risoleé-Kartoffeln	14,80