

Menu



seasonal salads

...all salads served with housemade dressing or vinegar/oil and bread

little mixed salad bowl as side dish 3,70€
Kleiner Beilagensalat

big mixed salad bowl 5,80€
Großer bunter Salatteller ⁽⁹⁾

mixed seasonal salad with marinated turkey hen filet stripes and yoghurt-chutney 12,70€
Bunter Salatteller mit marinierter Hähnchenbrust und Joghurt-Chutney^{10,7}

mixed seasonal salad with grilled stripes of roast-beef 14,50€
Bunter Salatteller mit gebratenen Rostbeefstreifen^{10,7}

mixed seasonal salad with grilled prawns and honey mustard dressing 14,70€
Bunter Salatteller mit gebackenen Garnelen und Honig-Senf Dressing^{10,7,2}

caesar-salad: romaine lettuce with parmesan cheese, cherry tomatoes, and turkey hen filet stripes 14,50€
Cesars Salat: Romanasalat mit Parmesan, Cherrytomaten und Hähnchenbruststreifen^{7,3,4,10}

soup

Swabian soup (broth with flat cake stripes) 4,90€
Hausgemacht Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Swabian ravioli soup 5,90€
Hausgemacht Kraftbrühe mit Maultascheneinlage

cream tomato soup 5,90€
Marzano-Tomaten und Basilikum-Croutons

classics

side dishes (fries, potato salad, roasted potatoes, Swabian noodles)
may be varied without extra charge. All main courses are available as
a smaller "senior version" with a 2€ discount.

**sausage salad with stripes of ham^(b), pickles,
onion, served with bread^(7,10,12)** 12,90€

...variation including Emmentaler cheese 13,50€
Wurstsalat mit Schinkenwurststreifen, Essiggurken, Zwiebelringen,
dazu Brot 1,9,12,b,a,c
...wahlweise mit Emmentaler Käse

**traditional Swabian „Maultaschen“ (Swabian
Raviolis), served with Swabian potato salad** 12,50€
Geschmälzte Maultaschen(1,d) mit Zwiebelschmälze, dazu
hausgemachter, schwäbischer Kartoffelsalat

**roasted „Maultaschen“ with egg and swabian
potato salad** 13,80€
Geröstete Maultaschen mit Ei dazu hausgemachter, schwäbischer
Kartoffelsalat

**typical swabian lentils with Spätzle (traditional
swabian noodles) and sausages** 13,50€
Schwäbische Alblinsen mit Spätzle und Saitenwürstle^{1,3,7,11,1,b,c,9}

breaded schnitzel „Wiener Art“ with French fries 15,50€
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes Frites^{1,3,7}

**rump steak “surf and turf” with prawns,
housemade chili bread and mixed seasonal
salad** 27,80€

Rumpsteak „Surf and Turf“ mit Garnelen, selbstgemachtem
Chilibrot und buntem Salatteller^{10,2,1}

Argentinian rump steak with a side dish of your
choosing 25,80€

**medallions of pork with creamy-mushroom
sauce and Spätzle” (Swabian traditional
noodles)** 19,50€

Schweinemedallions auf Rahmchampignons, dazu
Spätzle^{1,3,7,9}

**Marinated chicken breast with herb rice and
(garlic-)yoghurt dip** 15,80€

Marinierte Hähnchenbrust mit Kräuterreis und (Knoblauch)-
Joghurtdip^{7,10}

**fried liver with red wine gravy and roasted
potatoes** 16,80€

Gebratene Rinderleber an Rotwein-Jus mit Bratkartoffeln
und Röstzwiebeln^{12,7,9}

**Breaded original „Wiener Schnitzel” from calf
with french fries or roasted potatoes** 20,20€

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites oder
Bratkartoffeln^{1,3,7}

**Calf steak with roasted potatoes and pepper
gravy** 24,80€

Kalbssteak mit Bratkartoffeln und bunter Pfeffersauce^{7,9,10}

Cordon Bleu / calf with fries and cranberry-
sauce ^{7,1,3,b,c,g} 25,50€

Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes und
Preiselbeeren

Swabian roastbeef with onions 21,90€
.... with gravy and bread 22,90€
.... with gravy and side dish of choice
 Schwäbischer Zwiebelrostbraten
mit feinem Bratensaft und Brot 1,9
mit feinem Bratensaft und Beilage nach Wahl 1,3,7,9

„Lionpan“ – little rump steak, schnitzel, Käsespätzle” (traditional noodle dish with melted cheese) or normal Spätzle, seasonal vegetables, served with cream sauce.
....for one person 28,50€
...for two persons 52,00€
 Löwenpfännle – Kleines Rumpsteak, Schnitzel, Schweinefilet, Käsespätzle 1,3,7,b oder normale Spätzle 1,3,7, saisonales Gemüse dazu Rahmsauce 7,9 in der Servierpfanne

Soulfood

Happy Hour:

Every thursday, 7 – 9 pm

1 soulfood dish + 1 softdrink/beer = 12,50€



Hamburger/cheeseburger: beef patty with lettuce, tomatos, cucumer, onion in a sesame bun (variation with cheese) & french fries 11,80€
 Hamburger/Cheeseburger 7,10,1,b,c
 Saftiges Rindfleischpatty mit Salat, Tomate, Gurke & Zwiebel im Sesambun, wahlweise mit Käse, dazu Pommes

McJack 7,10,1,b,c 14,80€
beef patty with jalopenos, parmesan cheese, lettuce, cucumber, onion in a sesame bun & french fries
 Saftiges Rindfleischpatty mit Jalopenos, Parmesan, Salat, Tomate, Gurke & Zwiebel im Sesambun, dazu Pommes

Veggie-Burger^{b,c} 13,80€
**made from vegetables, lettuce, cucumber,
onion in a sesame bun & french fries**

aus knackigem Gemüse, mit Salat, Tomate, Gurke & Zwiebel
im Sesambun, dazu Pommes

wedged potatoes with dip 6,80€

Wilde Kartoffeln – Kartoffelecken mit der Schale frittiert, dazu
Kräuterrahmdip^{1,7}

**spicy chicken wings with spicy marinade,
bread and two dips (sour cream/barbecue)** 14,90€

Hausgemachte knusprige Chickenwings – pikant mariniert, mit Brot
& Barbecue- und Kräuterrahmdip^{1,3,7,12,9,h}

**spareribs with wedged potatoes, with two dips
(sour cream/barbecue)** 16,40€

Knusprige Spareribs mit wilden Kartoffeln, dazu Barbecue-
und Kräuterrahmdip^{1,7,3,12,9,h,10,6}

vegetarian

**Käsespätzle (traditional noodle dish with
melted cheese)** 10,90€

Käsespätzle mit Zwiebelschmälze und Allgäuer
Bergkäse^{1,3,7,b,9}

Veggie-Burger^{b,c} 13,80€
**made from vegetables, lettuce, cucumber,
onion in a sesame bun & french fries**

aus knackigem Gemüse, mit Salat, Tomate, Gurke & Zwiebel
im Sesambun, dazu Pommes

fish

**Pikeperch fillet with leek sauce and parsley
potatoes** 19,30€

Gebratenes Zanderfilet an Lauchsoße mit
Petersilienkartoffeln

**Salmon steak on lime spinach leaves with
boiled potatoes** 18,90€

Lachsteak auf Limonen-Blattspinat mit Salzkartoffeln^{4,7}

for the little ones

**little breaded schnitzel „Wiener Art“ with French
fries** 7,50€

Kleines Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites^{1,3,7}

**Spätzle (Swabian traditional noodles) with
gravy** 5,80€

Spätzle mit Sauce^{1,3,7,9}

dessert

**Rafaello-mascarpone-creme with passion fruit
sorbet and mint** 6,80€

Rafaello-Mascarponecreme mit Passionsfruchtsorbet und
Minze⁷

chocolate cake with melted core and cream 7,90€

Schokoladenküchlein^{1,3,7} mit Schmelzkern, dazu
Schlagsahne⁷

**“Hot love” vanilla ice-cream with hot
raspberry-sauce** 5,80€

Heiße Liebe – Vanilleeisbecher mit heißen Himbeeren^{7,a,c}

allergies: 1= gluten, 2=crustaceans, 3=eggs, 4=fish, 5=peanuts, 6=soy, 7=milk, 8=edible nuts, 9=celery, 10=mustard,
11=sesame, 12= sulphite, 13=lupine, 14=mollusks 15= artificial coloring, b=preservative c=antioxidant, d=phosphate,
e=artificial sweetener