



APERITIF MIT UND OHNE – unsere Empfehlung

2021 Sekt Riesling trocken 0,1l | € 5,50

Fellbacher Weingärtner, Fellbach | Württemberg

Aperol Lemon^{1,2} 0,2l | € 7,50

Aperol | Bitter Lemon | Eis

Hugo ohne Umdrehung 0,2l | alkoholfrei € 7,00

Hausgemachter Holunder- und Minzsirup | Limette | Soda | Eis

VORSPEISEN

Gegrillte Avocado | vegetarisch | € 14,90

Paprikagemüse | Frischkäse

Hausgebeizter Lachs | € 16,90

kleines Rösti | Dill-Senf-Sauce

Gemischter Beilagensalat | € 6,80

SUPPEN

Schwäbische Maultaschensuppe | € 7,50

Speck

Rinderkraftbrühe | Brätflädle | € 7,50

Gemüsestreifen

Tomatencremesuppe⁴ | vegetarisch | € 7,80

Röstbrotwürfel

SALAT

Sonne Cesar's Salat | € 19,50

Eisbergsalat | Kirschtomaten | Radieschen | Orangenfilets

Maishähnchenbrust | Parmesan | Röstbrotwürfel

¹ Farbstoff

² Farbstoff, kann Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen

³ Taurin

⁴ Antioxidationsmittel

⁵ Phenylalaninquelle

⁶ geschwefelt

⁷ Süßungsmittel

⁸ chininhaltig

⁹ koffeinhaltig

¹⁰ Konservierungsstoffe

¹¹ Phosphat



HAUPTGERICHTE

Paniertes Schnitzel | € 21,50

vom Schwäbisch-Hällischen Schwein
Zitrone | Bratkartoffeln | Salat

Zwiebelrostbraten 200g | € 30,90

zweierlei Zwiebeln | Rotweinjus | handgeschabte Spätzle

Maishähnchenbrust | € 23,50

Karotten | Alb-Linsen | Kräuter-Perlgraupenrisotto

Schwabenteller: Schweinefiletmedaillons | € 25,80

Pilze | Rahmsauce | Maultasche | handgeschabte Spätzle

Gebrautes Fjordlachsfilet | € 29,80

Gemüsenudeln | Basilikumsauce

Ziegenkäs-Maultaschen | vegetarisch | € 18,80

Blattspinat | Paprikasauce

Hirsebällchen | vegan | € 19,80

Sesamspinat | Apfel-Curry-Sauce

SCHWÄBISCHE KLASSIKER

Hausgemachte Maultaschen "Schweizer Art" | € 17,80

mit Schinken und Käse überbacken | Salat

Geschmorte Schweinebäckle | € 24,80

Trollinger-Zwiebelsauce | handgeschabte Spätzle

¹ Farbstoff

² Farbstoff, kann Aufmerksamkeit
von Kindern beeinträchtigen

³ Taurin

⁴ Antioxidationsmittel

⁵ Phenylalaninquelle

⁶ geschwefelt

⁷ Süßungsmittel

⁸ chininhaltig

⁹ koffeinhaltig

¹⁰ Konservierungsstoffe

¹¹ Phosphat



DESSERT

Apfelküchle | € 10,50

Äpfel von der Rudersberger Streuobstwiese in Zimtzucker gewendet
Vanilleeis

Crème brûlée | € 10,20

Erdbeersalat

1 Kugel hausgemachtes Sorbet⁴ | € 4,00

Frische Erdbeeren | € 9,50

Vanilleeis | Sahne

Heiße Liebe | € 8,80

Vanilleeis | heiße Himbeeren | Sahne

Affogato⁹ | € 6,50

Espresso | Vanilleeis

DIGESTIF UND SCHNÄPSE – Empfehlung 2 CL

Rudersberger Birnenbrand | € 4,20

Edition 2024

Brennerei Berner | Rudersberg-Mannenberg

Haselnuss Spirituose | € 14,50

hergestellt aus Haselnuss aus dem Piemont
43%Vol., Brennerei Ziegler | Freudenberg am Main

Linie Aquavit | € 4,50

Aquavit, 41,5 % Vol.

Zwetschgenwasser | € 4,00

45% Vol., Eugen Nörr | Niederstetten

Calvados | € 4,90

Apfelbrand aus der Sorte Alkmene
3 Jahre im Eichenfass gereift
Eugen Nörr | Niederstetten

Quittenlikör | € 4,50

20% vol.
Familie Klemens | Rudersberg

Ramazotti | € 4,50

Milano | Italien, 30% Vol.

Ingwer Shot | € 5,00

Ingwer | Wodka | Zucker | Zitrone

KAFFEESPEZIALITÄTEN - Empfehlung

Espresso⁹ | € 3,10

Cappuccino⁹ | € 4,40

mit Hafermilch | € 4,80

Doppelter Espresso⁹ | € 4,80

Latte Macchiato⁹ € 4,80

mit Hafermilch | € 5,20

Eine größere Auswahl finden Sie in unserer Getränkekarte.

¹ Farbstoff

² Farbstoff, kann Aufmerksamkeit
von Kindern beeinträchtigen

³ Taurin

⁴ Antioxidationsmittel

⁵ Phenylalaninquelle

⁶ geschwefelt

⁷ Süßungsmittel

⁸ chininhaltig

⁹ koffeinhaltig

¹⁰ Konservierungsstoffe

¹¹ Phosphat