

Speisekarte

Aus dem Suppentopf

Flädlesuppe	6,50
Tomatencremesuppe mit Gin, Croutons und Sahnehäubchen	7,20
Maultaschensuppe in der Terrine serviert	8,00

Salatvariationen

Beilagensalat	6,80
Beilagensalat nur Blattsalate	5,80
Große Salatplatte mit gekochtem Schinken, Käse und Ei	15,00
Gebratene Hähnchenbrustfilets in Currybutter geschwenkt mit diversen Salaten umlegt	16,80

☞ Zu allen Salaten reichen wir auf Wunsch eine kleine Brotauswahl

Für unsere kleinen Gäste:



1 Portion Pommes mit Ketchup	5,80
1 Portion Spätzle mit Sauce	5,80
Kleines Schnitzel paniert mit Pommes-frites	15,50
Hausgemachte Chickennuggets mit Pommes und Ketchup	11,50

Klassiker der Eyachperle



Regionale Spezialitäten:

Käsespätzle mit Zwiebelschmälze	14,80
Hausgemachte Maultaschen in Butter leicht angebraten oder in der Brühe dazu Kartoffelsalat und Kopfsalat	18,00
Rostbraten mit Zwiebeln aus der Pfanne, Bratenjus und Pommes-frites	29,80
Schweineschnitzel paniert nach „Wiener Art“ mit Pommes-frites	18,80
Medaillons vom Schweinelendchen in Cognacrahmsauce mit Champignons und hausgemachten Spätzle	24,80
Rinderschmorbraten in Lembergersauce mit Champignons à la creme, Gemüse vom Markt und hausgemachten Spätzle	26,80
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Bratenjus und Pommes-frites	29,80
Pfeffersteak aus dem Rinderfilet geschnitten in einer Sahnesauce mit grünem Pfeffer dazu Pommes-frites	36,80
Hähnchenbrust gebraten auf Curryrahm mit Ananas, gebackener Banane und Mandelreis	23,80

Alle Hauptgerichte bieten wir mit einem Preisnachlass
auch in kleinen Portionen an



Vesperkarte gilt ab 17 Uhr

Käsebrod mit Ei und Zwiebelringen		11,00
Schinkenbrod mit gekochtem Schinken fein garniert		12,00
Schwäbischer Wurstsalat mit Bauernbrod		12,80
	Kleine Portion	9,50
Schweizer Wurstsalat mit Bauernbrod		13,00
	Kleine Portion	9,50
Schwarzwälder Schinken auf Holzteller mit Obstwässerle und Bauernbrod		15,00