

Vorspeisen:

Bunter Blattsalat der Saison

mit Speck- und Röstbrotwürfeln 9.50 A-C-J-L

ACE-Salat mit Karotten, Tomaten und Blattsalat

in Hausdressing mit Sonnenblumenkernen 9.50 C-J-L

Norweger Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

an Kirschtomaten und Blattsalat 14.60 A-C-D-G-J-L

Chefs scharfe **Chili-Mango-Garnelen**

an Knoblauchbrot 14.30 A-B-G

Tomatensalat mit Balsamicodressing

und Parmesan 9.50 A-C-G-L

Salate:

Kleiner Blattsalat 5.50 C-J-L

Blatt-Kartoffelsalat 5.70 C-J-L

Gemischter Salat 6.50 C-J-L

Suppen:

Hausgemachte **Maultaschensuppe** 5.50 A-C-I

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle 5.50 A-C-G-I

Tomatencremesuppe mit Croutons 5.70 A-I

A – Getreideprodukte (glutenhaltig) B – Krebstiere C – Eier D – Fisch E – Erdnüsse F – Soja
G – Milch und Laktose H – Nüsse/ Schalenfrüchte I – Sellerie J – Senf K – Sesamsamen
L – Schwefeldioxide und Sulfite M – Lupinen N – Weichtiere
1 – Konservierungsstoff 2 – Geschmacksverstärker 3 – Antioxidationsmittel 4 – Farbstoff
5 – Phosphat 6 – Süßungsmittel 7 – koffeinhaltig 8 – chininhaltig 9 – geschwärzt
10 – enthält Phenylalaninquelle

Hauptgerichte:

Gebratene **Zanderfilets** „Müllerin Art“ mit Zitronenscheiben
gehackter Petersilie, zerlassener Butter, Gemüsegar nitur
und Petersilienkartoffeln 27.40 A-D-G

Kleines Kalbsteak

mit gegrillter Banane und Pfirsich
dazu Curryreis 19.40 A-I-L

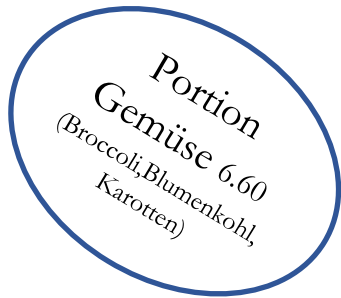
Gegrilltes Putensteak

mit Currysoße
und Butterreis 18.70 G

der ideale Begleiter zum Zander:
Dürrenzimmerner Heuchelberg
Riesling –trocken- 0,25l 7.30

Spezialteller „Schillerhöhe“

verschiedene Medaillons mit gebratenen Champignons
in Rahmsöße, dazu Broccoliröschen
und handgeschabte Spätzle 28.80 A-C-G-I-L



Wildgeschnetzeltes „Metternich“

mit Pfifferlingen in Wacholdersöße
dazu handgeschabte Spätzle
und Preiselbeerbirne 33.60 A-C-G-I-L

Portion Preiselbeeren 2.80

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

mit Zitronengar nitur und Pommes frites 25.20 A-C

Salat nach Art des Hauses

mit Tomaten, Gurken, Blattsalat in Joghurtdressing
mit Schafskäsewürfeln und gegrillten Putenstreifen
dazu hausgemachtes Stangenbrot 18.40 A-G-L

Gegrilltes Rumpsteak, dazu Kräuterbutter

und Röstkartoffeln 31.50 G

Gegrillte Schweinemedallions, dazu Kräuterbutter

und Röstkartoffeln 19.40 G

Alle Hauptgerichte erhalten Sie auf Wunsch auch als kleinere Portion.
Wir berechnen dafür 80 % des Preises einer normalen Portion.

Leckeres aus der schwäbischen Küche:

Schwäbischer **Rostbraten** mit Bratensoße

Schmorzwiebeln und handgeschabten Spätzle 31.50 A-C-G-I-L

zum Rostbraten ein Viertele:

Dürrenzimmerner Heuchelberg

Trollinger mit Lemberger

-trocken- 7.30

3 hausgemachte Maultaschen

mit Zwiebelschmelze

und Bratensoße 13.50 A-C-G-I-L

Vegetarische Gerichte:

Gebratenes Gemüse

auf Currysoße mit Reis 14.80 (vegan)

Käs'Spätzle

Handgeschabte Spätzle mit Bergkäsemischung und

Schmorzwiebeln 13.50 A-C-G

Kartoffel-Pilzpfanne

Röstkartoffeln mit gebratenen Pilzen und Zwiebeln 15.20 (vegan)

Kalte Sommergerichte

Hausgemachte Tafelspitzsülze mit Vinaigrette

und Röstkartoffeln 16.80 I

2 Matjes-Filets nach Hausfrauen Art

mit Äpfeln, Zwiebeln und Gewürzgurken in Sauerrahm

dazu Petersilienkartoffeln 16.80 D-G-L

den hät d'r Schiller au trunka:
Cleebronner
Heuchelberg Schillerwein
-trocken- 0,25l 7.30

Alle Hauptgerichte erhalten Sie auf Wunsch auch als kleinere Portion.

Wir berechnen dafür 80 % des Preises einer normalen Portion.



Kinder-Speisekarte



Schwabenspass

Handgeschabte Spätzle mit Rahmsoße
Mini 4.-- Maxi 7.60

Portion pommes frites

mit Ketchup

Moby Dick

Fischstäbchen mit pommes frites
Mini 5.50 Maxi 10.45
(3 Stück) (6 Stück)

Goofy

Paniertes Schnitzel mit pommes frites
Mini 6.50 Maxi 12.35



Hausgemachte Maultaschen

mit Bratensoße und Kartoffelsalat
Mini 5.50 Maxi 10.45
(1 Stück) (2 Stück)



Gemüse-Piraten

Knusprige Gemüsesticks mit Sour Cream Dip und Süßkartoffelpommes
Mini 6.-- Maxi 11.40

Tweety

Chicken Nuggets mit pommes frites
Mini 6.-- Maxi 11.40
(4 Stück) (8 Stück)

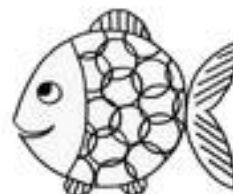


Junior Teller

Schweinemedallion mit Rahmsoße Broccoli und handgeschabten Spätzle
Mini 7.-- Maxi 13.30
(1 Medaillon) (2 Medallions)

Kinder-Eis

3 Kugeln nach deiner Wahl und Smarties 3.--



esper - Karte

uppe

Tomatencremesuppe mit Croutons

5.70 A-I

us der kalten K *üche*

*Norweger Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
an Blattsalat, dazu hausgemachtes Stangenbrot* 14.60 A-G-L

*Schweizer Wurstsalat*_{1, 4, 8, 12}
mit Fleischkäse, Emmentaler, Zwiebeln und Brot 11.80 A-G-L

*Bunte Salatplatte
mit Schafskäsewürfeln*

11.90 G-L

Käsewürfel

9.20 G

bbes *armes*

Hawaii Toast

*2 Scheiben Toast mit Schinken*_{1, 3, 12}, *Ananas und Käse überbacken* 10.90 A-G

3 Fleischküchle mit Kartoffelsalat

10.90 A-C-I-L

*A – Getreideprodukte (glutenhaltig) B – Krebstiere C – Eier
D – Fisch E – Erdnüsse F – Soja G – Milch und Laktose
H – Nüsse/ Schalenfrüchte I – Sellerie J – Senf K – Sesamsamen
L – Schwefeldioxide und Sulfite M – Lupinen N – Weichtiere*

Eisbecher & feine Desserts

Gemischtes Eis

Eiskrem Schokolade, Fruchteis Erdbeere

Bourbon-Vanille Eiskrem¹ 5.40

mit Sahne 5.80

Eis-Meringen mit Sahne 5.20

Eis & Heiß

Bourbon-Vanille Eiskrem¹

mit heißen Himbeeren

und Sahne 7.20

Braunes Schokoladenmousse

mit Früchtegarnitur

und Himbeersoße 7.50

Schwarzwaldbecher

Bourbon-Vanille Eiskrem¹

Eiskrem Schokolade mit Kirschwasser

Schattenmorellen und Sahne 9.40

Eiskaffee mit Vanille Eiskrem¹

und Sahnehäubchen 6.40

Pfirsich Melba

Bourbon-Vanille Eiskrem¹

Pfirsichhälfte, Himbeermark

Sahne 7.20

und Sahne 6.90

Coupe Dänemark

Bourbon-Vanille Eiskrem¹ mit

heißer Schokoladensoße und

Eiskrem Walnuss mit Eierlikör

Eiskrem¹ und Sahne 8.30

Bananensplit

Banane mit Bourbon-Vanille

Schokoladensoße, Sahne

und Mandelsplitter 7.80

Mini-Dessert

eine Kugel Schokoladenmousse 3.--

oder

ein Töpfchen Crème Brûlée 4.--

der kleine Schwarze:

Tasse Kaffee Creme 2.80

Tasse Cappuccino 3.30

Tasse Espresso 2.70

Latte Macchiato 4.-

Edle Brände

„Alte Zeit“ Zibärtle-Brand 2cl 6.70

“Edles Fass” Nussler 2cl 4.90

Scheibel Premium Plus 2 cl 4.90

Moor-Birne, Mirabelline, Edle Himbeere

Gold-Willi, Altes Pflümle, Feine Marille

Scheibel Premium: Marille 2 cl 4.90

Magenbitter

Ramazzotti, Underberg

oder Fernet-Branca 2cl 3.90

Aquavit

Malteser

oder Aalborg 2cl 3.90