

Frühjahrskarte

<i>Schweizer Wurstsalat</i>	<i>11,40 €</i>
<i>Lyoner_{2,3,8} - Streifen an kräftiger Kräutervinaigrette, Gurken und frischen Paprika obenauf Allgäuer Bergkäse und rote Zwiebeln dazu Pommes</i>	
<i>Hausgemachte Nudeln „Gärtner Art“</i>	<i>12,90 €</i>
<i>mit Maispouardenstreifen und Blattspinat in Schafskäserahm</i>	
<i>Ochsen“ Burger (200 Gramm)</i>	<i>13,90 €</i>
<i>reines Rindfleisch, unsere Burger Sauce, selbst eingelegte Zwiebeln und Gurken, Tomaten, Salat und Cheddar dazu Pommes</i>	
<i>Folienkartoffel „Honolulu“</i>	<i>14,40 €</i>
<i>gefüllt mit Sour Creme, Streifen von der Maispoularde, Ananas und Curry an großem Salatbouquet</i>	
<i>Magerer Ochsen Tafelspitz</i>	<i>16,90 €</i>
<i>-an kräftigem Meerrettichrahm₃ dazu Salzkartoffeln und Rote Beete Salat oder -mit hausgemachter Grüner Soße und Bratkartoffeln</i>	
<i>Lammhüftspieß</i>	<i>18,90 €</i>
<i>an pikantem Bohnengemüse mit Cocktailtomaten, Knoblauchbutter und Steak House Pommes</i>	
<i>Ochsenfetzen aus dem Feuer (scharf)</i>	<i>19,90 €</i>
<i>mariniert in einer Farce von frischen Kräutern, getrockneten Tomaten und Knoblauch an einer Ofenkartoffel mit Sour Cream</i>	

Suppen

Kräftige Tafelspitzbrühe	4,90 €
wahlweise mit hausgemachten:	- Grießnockerln
	- Markklößchen
Elsässer Zwiebelsüppchen	5,90 €
mit Croutons und Bergkäse gratiniert	

Vorspeisen

Beilagensalat	4,40 €
Variation von Rohkost und Blattsalaten an unserem Hausdressing	
Gegrillte Peperoni ₂	7,90 €
in frischem Knoblauch- Olivenöl gebraten dazu feiner Kräuterdip	
Knusprige Süßkartoffelsticks	5,90 €
mit Sour Creme Dipp	
Frischer Oktopus Salat	9,90 €
in feiner Vinaigrette und frischem Gemüse dazu frisches Parisienne	
Apfel- Ziegenkäse Gratin	7,90 €
Boskopscheibe mit Ziegenfrischkäse gratiniert	
übergossen mit Honig und Balsamico an Rucolasalat	

Vom Kalb

Kalbsleber „Berliner Art“ mit gebratenen Apfelspalten und Schmelzzwiebeljus dazu Kartoffelstampf	16,40 €
Wiener Schnitzel zwei Kalbsschnitzel in Butterschmalz gebraten, mit Bratkartoffeln	17,90 €
Cordon Bleu gefüllt mit feinem Metzgerschinken ^{2,3,8} und Bergkäse dazu Pommes	18,90 €

Vegetarisch

Schafskäsepfännchen feinster französischer Schafskäse mit frischem Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Peperoni ² gegrillt mit Knoblauch- Olivenöl	11,90 €
Folienkartoffel „Provencial“ gefüllt mit Creme Fraiche und würzigem Ratatouille an Salatbouquet	12,40 €
Tiroler Kässpätz'n mit Original Tiroler Bergkäse und Röstzwiebeln	12,90 €
Hausgemachte Gnocchis gefüllt mit Steinpilzen an feinem Rieslingrahm mit Cocktailtomaten	13,40 €

Frisch aus dem Garten

<i>„California“ Salat</i>	<i>14,90 €</i>
<i>knackige Gartensalate mit gegrillten Streifen von der Maispoularde, gerösteten Nüssen, Orangen und Mais an unserem Hausdressing</i>	
<i>„Cesars“ Salad</i>	<i>15,40 €</i>
<i>Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Cesar Dressing, frischem Parmesan, Kräutercroutons dazu - gegrillte Maispoulardenstreifen oder - Schweinefiletstreifen und gebratener Speck</i>	

Aus Fluss oder Meer

<i>Forelle Müllerin Art frisch aus dem Odenwald</i>	<i>15,90 €</i>
<i>goldbraun gebraten dazu zerlassene Butter und Salzkartoffeln</i>	
<i>Lachsfilet vom Grill</i>	<i>17,90 €</i>
<i>auf Madeirarahm an Blattspinat und hausgemachten Nudeln</i>	
<i>Zanderfilet vom Grill frisch aus dem Odenwald</i>	<i>18,90 €</i>
<i>auf hausgemachtem Ratatouille dazu feine Kartoffelgratin Taler</i>	

Geflügel

<i>Geschnetztes „Züricher Art“</i>	<i>15,90 €</i>
<i>feines Buttergeschnetztes von der Maispoularde mit frischen Champignons und Sahne dazu Butterspätzle</i>	
<i>Feine Französische Maispoulardenbrust „Supreme“</i>	<i>16,90 €</i>
<i>auf Senf- Estragonrahm mit Grillgemüse und hausgemachtem Rösti</i>	

Schweine Schnitzel

„Wiener ^{Art} “ Schnitzel in Butterschmalz ausgebraten dazu Pommes	12,90 €
„Kurpfälzer“ Schnitzel an feinem Champignon- Kräuterrahm und breiten Bandnudeln	14,40 €
„Normannen“ Schnitzel mit Speck ^{2,8} - Lauchrahm und Käse überbacken dazu Bratkartoffeln	15,90 €
„Allgäuer“ Schnitzel mit feinem Nuss- Schinken ^{2,3,8} , Tomaten und original Allgäuer Bergkäse gratiniert dazu Pommes	16,40 €

Andere Schweinereien

Schweinefilet vom Duroc Schwein (60% Eichelfütterung) mit gebratenen Apfelspalten an Calvadosrahm dazu Kartoffelgratin Taler	17,40 €
Schwabenpfännchen vom Duroc Schwein (60% Eichelfütterung) rosa gebratene Schweinemedallions auf Käßspaz`n mit Champignonrahm	18,90 €

2=mit Konservierungsstoff 3=mit Antioxidationsmittel 8=mit Phosphat

Unsere Dessertvariationen

Vanille- Kaffee-Parfaitkugel	4,90 €
in Baiser Splittern gerollt übergossen mit einem doppelten Espresso	
„Geeister“ Kaiserschmarren	5,90 €
en	
Crème Brûlée	6,90 €
Bourbon Vanillecreme karamellisiert mit Rohrzucker	
garniert mit frischen Früchten	

Eis

Heiße Liebe	5,90 €
Vanilleeis mit heißen Waldfrüchten in Rotwein obenauf Sahne	
Bananen Splitt	7,90 €
frische Bananenhälften mit Vanille und Bananeneis, Schokosoße, Sahnehaube und Mandeln	
„Oma`s“ Liebling	7,90 €
feines Walnusseis auf hausgemachtem Zwetschgen- Kompott mit Sahne	
„Opa`s“ Liebling	8,90 €
feines Walnusseis auf hausgemachtem Rumtopf mit Sahne	
Gemischtes Eis	Je Kugel 1,50 €
Bourbon Vanille, Schoko, Erdbeere, Kirsche, Walnuss,	Sahne +0,50 €
Zitrone, Macadamia Nuss, Banane, Haselnuss	