

Suppen in der Tasse

Rinderkraftbrühe mit Flädle- und Gemüsestreifen	€ 5,80
Schneckencremesüpple mit 2 Weinbergschnecken und Kräutern	€ 8,50

Vorspeisen

Halbes geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeer-Sahne-Meerrettich und 2 Röstinchen	€ 15,50
6 Weinbergschnecken mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken und frischem Baguette	€ 12,00
Carpaccio vom Rind mit gebratenen Champignons, Rucola, Parmesan und frischem Baguette	€ 17,50

Salate

gemischter Salat mit Hausdressing	€ 7,50
Großer gemischter Salat mit Rohkost- und Blattsalaten und frischem Baguette	€ 13,50
Vital-Salat - Bunt gemischte Blattsalate mit Kirschtomaten, Karottensalat, gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen, an einer feinen Kräuter-Vinaigrette und frischem Baguette	€ 11,50
• pro Riesengarnele in Knoblauchbutter gebraten	+ € 2,50
• mit gegrillter Teriyaki-Sesam-Lachsschnitte	+ € 10,50
• mit gegrillten Streifen vom Roastbeef	+ € 12,00
• mit gebratenen Putenstreifen	+ € 7,00
• mit gebratenen Champignons	+ € 6,00



Hauptgerichte

Zwiebelrostbraten vom Angus-Rind

mit gebratenen Zwiebeln, hausgemachten Spätzle und Bratensoße € 28,50
mit Bratkartoffel und Bratensoße € 30,50

Ochsenfetzen vom Roastbeef mit hausgemachter Schaschliksauce
„Sulzbacher Hof“ und Wedges € 27,50

Zart geschmorte Kalbsbäckchen im Trollingersößle
mit Kroketten und Gemüse der Saison € 29,50

***Schwäbischer Sauerbraten** vom Rind
mit Rotkohl und hausgemachten Spätzle € 24,00

Medaillons vom Schwein mit hausgemachten Spätzle und
Champignonrahmsauce € 23,50

***Schweinehalsbraten** aus dem Backofen
mit hausgemachten Semmelknödel und Kartoffelsalat € 20,50

***Naturschnitzel** vom Schweinerücken mit hausgemachten Spätzle und
Champignonrahmsauce € 19,50

***Paniertes Schnitzel** „Wiener Art“ vom Schweinerücken
mit Pommes Frites oder mit Kartoffelsalat € 17,80

***Wiener Schnitzel** vom Kalbsrücken mit Pommes Frites und
Preiselbeeren € 28,50

Züricher Geschnetzeltes vom Kalbsrücken mit Champignonrahmsauce
und Tellerrösti € 28,50

Putenschnitzel natur mit frischem Gemüse, Kokos-Curry-Soße und
Mandelreistimbale € 23,50

Tellersülze mit Radieschen-Kräuter-Vinaigrette, Salatgarnitur
und Bratkartoffeln € 16,80

Käsespätzle mit gemischtem Salat € 18,50

Maultaschen geschmälzt mit gebratenen Zwiebeln und Kartoffelsalat € 15,50



Vegetarische Hauptgerichte

Basmatireis mit frischem Gemüse und Kokos-Curry-Soße (vegan)	€ 18,50
Gebackener Schafskäse auf Ratatouille mit Kräutern und Kirschtomaten überbacken und frischem Baguette	€ 18,50
Spaghetti Arrabbiata (scharf) mit Blattsalaten	€ 17,50
• pro Riesengarnele in Knoblauchbutter gebraten	+ € 2,50

Fisch & Meeresfrüchte

Fischteller gebratenes Zander- und Lachsfilet mit einer Garnele an Spaghetti mit Ratatouille	€ 32,50
Garnelenpfännle – 5 Garnelen in Knoblauchbutter gebraten, Ratatouille, Wedges und Kräuterdip	€ 23,50
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Äpfel, grünem Bohnengemüse und Kartoffeln	€ 17,80
Calamari-Ringe mit Salatgarnitur, Kräuter-Dip und Pommes Frites	€ 17,80

Steaks vom Angusrind

Rumpsteak mit Pommes Frites, hausgemachter Kräuterbutter und Grillgemüse	200g* € 30,50 250g* € 34,50
Surf & Turf gegrilltes Rumpsteak 200g* mit 2 Garnelen, Kräuterbutter, Grillgemüse und einer Baked Potato mit Sour Creme	€ 35,50

* Rohgewicht

Umbestellung auf Bratkartoffeln, Tellerrösti, Semmelknödel	+ € 2,00
Die mit * gekennzeichneten Speisen, erhalten Sie auch als kleine Portion (minus 2,00 €)	
Ketchup oder Mayonnaise	€ 0,30



Ofenkartoffeln

Baked Potato mit Sour Creme, Putenstreifen und Salatgarnitur	€ 17,50
Baked Potato mit Sour Creme, gebratenen Champignons und Salatgarnitur	€ 16,50
Baked Potato mit Sour Creme, Streifen vom Roastbeef und Salatgarnitur	€ 19,50

Zusätzlich bieten wir Ihnen ab 17:30 Uhr

Herzhafter Wurstsalat mit Brot

- | | |
|-------------------------------|------------|
| - klassisch | € 11,50 |
| - schweizer mit Käse | |
| - schwäbisch mit Schwarzwurst | je € 12,50 |
| auf Wunsch mit Bratkartoffeln | + € 4,50 |

Flammkuchen

- | | |
|---|---------|
| - klassisch mit Speck, Zwiebeln und Käse | € 11,50 |
| - griechische Art mit Schafskäse & Oliven | € 14,50 |

Bei Fragen zu den Allergenen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal

