



Hauptgerichte

| | |
|--|---------|
| Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle und Beilagensalat | € 21,90 |
| Dry Age Kalbskotelette (300 g.) mit Kräuterbutter und Rosmarin-Carreekartoffeln dazu gebratenes Gemüse | € 25,80 |
| „Cordon Bleu“ vom Schweinrücken mit Albschinken, gekochtem Schinken und Bergkäse dazu Pommes Frites | € 16,80 |
| Original Wiener Schnitzel (vom Kalb) dazu Bratkartoffeln | € 19,80 |
| Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken mit Pommes Frites | € 13,90 |
| Schweizer „Sahneschnitzel“ mit Tomaten und Käse überbacken dazu Pommes Frites und Rahmsauce | € 15,80 |
| Käsespätzle mit Bergkäse, Speck und Zwiebelschmälze dazu kleiner „Stall Salat“ | € 12,80 |
| „Stallpfännle“ Schweinemedallions auf Käsespätzle mit Champignonrahmsauce und Beilagensalat | € 18,90 |
| Linguine mit Hummersauce und Garnelen | € 16,80 |

Beilagen

| | |
|---------------------------------------|--------|
| Portion Bratkartoffeln | € 3,80 |
| Portion Pommes Frites | € 3,50 |
| Portion Spätzle | € 3,50 |
| Knoblauchbrot mit Lauchzwiebelschmand | € 3,50 |

Vegetarisches

| | |
|---|---------|
| Hausgemachte Semmelknödel mit Pilzragout, Schmand und Beilagensalat | € 13,80 |
| Käsespätzle mit Bergkäse und Zwiebelschmälze dazu kleiner „Stall Salat“ | € 11,50 |
| Gemüseteller mit Ofenkartoffel und Lauchzwiebelschmand | € 13,90 |