



SOMMERKARTE SUMMER SPECIALS

HÜTTEN BOWL

Bunte Marktsalate an Himbeer-Balsamico-Dressing, garniert mit gebratenen Pfifferlingen, zwei kleinen Rinderhüftsteaks vom Grill, sowie Avocado Dip, Oliven und Parmesanhobeln²

Mixed leaf salads with raspberry balsamico dressing, garnished with fried chanterelles, grilled beef fillet steaks, avocado dip, olives and parmesan

14,90

SOMMER-PASTA



Teigtaschen gefüllt mit Pfifferlingen in Wildkräuter-rahm mit frischen Pfifferlingen, Lauchzwiebeln und Kirschtomaten, garniert mit Rucola und Parmesan²

Raviolis filled with chanterelles served in herb cream sauce with fresh chanterelles, spring onions and cherry tomatoes, rucola and parmesan

12,90

PFIFFERLING-RAHMSCHNITZEL

Paniertes Putenschnitzel mit frischen Pfifferlingen in Rahmsoße¹, serviert mit hausgemachten Spätzle und kleinem Salat^{1,9}

Breaded turkey escalope with fresh chanterelles in cream sauce served with home-made Swabian noodles and side salad

15,90

BLAUBEER-EISBECHER

Stracciatella- und Vanilleeis mit Blaubeer-Kompott, garniert mit Schlagsahne

Blueberry sundae with stracciatella and vanilla ice-cream, blueberry compote, garnished with whipped cream

6,20

FLAMMKUCHEN MIT PFIFFERLINGEN

Flammkuchen¹² mit Crème fraîche, Speckwürfeln^{2,3}, feinen Zwiebelringen, frischen Pfifferlingen und Schnittlauch

Thin flat bread with crème fraîche, diced bacon, fine onion rings, fresh chanterelles and chives

12,20

CURRYWURST - KLASSIK -

Metzgerbratwurst^{4,8,10} aus eigener Herstellung mit hausgemachter Currysoße⁹, serviert mit Pommes frites¹² und kleinem Gartensalat^{1,9}

Currywurst from home-made pork sausage with curry sauce served with French fries and side salad

9,90

RINDER-HÜFTSTEAKS

mit frischen Pfifferlingen in Schnittlauch-Crème fraîche, serviert mit Röstitalern und kleinem Beilagensalat^{1,9}

Beef steaks with chives in crème fraîche served with Swiss potato thalers and side salad

19,90

