



WAPERITIF – vorab oder einfach nur so

Glas Waldhornsekt trocken	0,1l	4,80 Euro
Alkoholfreier Aperitif Holunderblütensirup & Mineralwasser	0,1l	3,80 Euro
Hugo Sekt mit Soda, Minze und Holunderblütensirup	0,2l	6,50 Euro
Apérol Spritz ²⁾¹⁰⁾ Aperol mit Soda und Sekt	0,2l	6,50 Euro
Lillet Wild Berry Lillet Blanc, Wildberry und Himbeeren	0,2l	6,50 Euro
Alkoholfreier Aperitif Holunderblütensirup & Mineralwasser	0,2l	5,00 Euro
Monin Bitter mit Orangensaft Der Klassische Aperitif ohne Alkohol	4cl	5,00 Euro
Campari- Orange/ Soda ⁽¹⁾	4cl	5,00 Euro
Martini Bianco/ Rosso	4cl	4,70 Euro
Sherry dry-/ medium- oder cream	5cl	4,70 Euro
Portwein weiss/ rot	5cl	4,70 Euro

W SUPPEN, VORSPEISEN & SALATE

Unsere Kraftbrühe kochen wir traditionell aus Rinderknochen und frischem Gemüse

„Flädlesuppe“

Rinderkraft ⁱ⁾ mit Kräuterflädle ^{a)c)g)} 6,00 €

„Maultaschensuppe“

Rinderkraft ⁱ⁾ mit Maultasche ^{a)c)} 6,00 €

„gemischter Waldhornsalat“

Bunte Jahreszeitenblattsalate / Hausdressing ^{j)} /
Kartoffelsalat ^{i)j)} 5,80 €

„schwäbischer Vorspeisensalat“

Lauwarme Maultasche ^{a)c)}
Blattsalate vom Markt ^{j)} /Kartoffelsalat ^{i)j)} 10,80 €

„Salat Ziegenpeter“

Bunte Blattsalate ^{j)} / karamellisierter Ziegenkäse
vom Käsmacher in Weil 13,80 €

„Salat Fit & Vital“ zum satt essen

Bunte Blattsalate / Hausdressing ^{j)} / gebratene Putenstreifen 13,80 €

W DINETTE – schwäbische ausgerollte Teigstücke aus Albdinkel mit Schmand und Käse - frisch aus dem Ofen – Flammkuchen auf schwäbisch!

„Klassisch“ ^{a)g)}

Speck ¹⁾³⁾ / Lauch / Zwiebelringen 12,80 €

„Frühling“ – vegetarisch ^{a)g)}

Spinat / getrockneten Tomaten ³⁾ / Käse ^{g)} 12,80 €

W KLASSIKER & SCHWÄBISCHES aus der Waldhornküche – einfach gut

„Schwäbischer Rostbraten“

vom Roastbeef / glacierten Zwiebeln ^{j)} /
hausgemachte Eierspätzle ^{a)c)} 21,50 €

„Paniertes Schnitzel“ ^{a)c)} ist gut, war gut, bleibt gut

vom Schweinerücken / heiß ausgebacken in der Pfanne
mit Pommes frites 13,50 €

mit echt schwäbischem Kartoffelsalat ^{i)j)} 13,50 €

„Schweinemedallions“

vom Landschwein / Calvadosrahmsauce ^{i)g)}
mit hausgemachten Eierspätzle ^{a)c)} 17,00 €

„Cordon bleu“ ^{a)c)} - heiß ausgebacken in der Pfanne
gefüllt mit Käse ^{g)} und saftigem Schinken¹⁾³⁾
dazu Pommes frites 17,50 €

„Putensteak vom Grill“

hausgemachte Kräuterbutter ^{g)} und Kartoffeldippers 15,80 €

„Geröstete Maultaschen“ ^{a)c)}

in der Pfanne gebraten mit Ei / Kartoffelsalat ^{i)j)} 12,80 €

W VEGETARISCHE GERICHTE

„Spinatknödel“ ^{a)c)g)} vegetarisch

Tomaten- Kräuterschmelze ^{3)l)} / gehobelter Parmesan ^{g)} 12,80 €

„Käsespätzle“ vegetarisch

Eierspätzle nach Familienrezept ^{a)c)}/ bunte Blattsalate ^{j)} 12,80 €

W VESPER - die urschwäbische Mahlzeit

Hierzu servieren wir Bauernbrot vom BeckABeck ^{a)}

Wurstsalat „Klassisch“ ^{1)3)j)}

von Hand geschnittene Schinkenwurst / Essiggurken
und Zwiebeln

9,00 €

Wurstsalat „Schweizer- Art“ ^{1)3)j)}

von Hand geschnittene Schinkenwurst / Essiggurken /
Emmentaler-Käse ^{g)} und Zwiebeln

9,50 €

WZUM ABSCHLUSS ETWAS SÜSSES

Panna Cotta ^{g)}

im Glas / Himbeermark

4,80 €

1 Solo Kugel Vanilleeis / Riesenkugel ^{g)}

Bio-Eis aus dem Lautertal vom Bauernhof

3,80 €

Kaiserschmarren - der Mehlspeisenklassiker ^{a)c)g)}

mit Apfelmus und Puderzucker

9,90 €