

## Unsere Empfehlungen

Bunter Salatteller in feinem Joghurtdressing  
klein € 4,80 / € 9,00



**oder**

mit gebratener Hähnchenbrust & Kracherle  
€ 13,00

Forellenschlemmerle  
Knackig frische Blattsalate in Balsamico-Nussöl-Vinaigrette  
mit geräucherten Forellenfilets von der Lohmühle  
klein 11,00 / € 15,00

Schwäbisches Festtagssüppchen mit Flädle, Klößchen,  
Maultäschle & Gemüse  
€ 5,80

Moni`s Currywurst (2) von Himmlisch-Mild bis Teuflich-Scharf  
mit Pommes Frites  
€ 11,50

Handgemachte **Vegane Rote Bete-Maultaschen**  
aus Kartoffelteig, Rote Bete und Meerrettich an bunten  
Blattsalaten in Himbeer-Traubenkernöl-Vinaigrette  
€ 14,50



Spinat-Käseknödel mit Parmesan & brauner Butter überschmolzen,  
an bunten Blattsalaten in Balsamicodressing  
€ 15,00



Filet von der Lohmühler Regenbogenforelle  
in Mandelbutter dazu Kartoffelchen  
klein € 15,00 / € 18,00

Wurstsalat aus Lyoner-Wurst, Essiggurken, Radieschen,  
Zwiebeln & frischem Landbrot € 9,00  
mit Emmentaler € 9,50 / mit Schwarzwurst € 9,50

Mühlbacher Schmankerl  
mit hausgemachtem Fleischküchle, Maultäschle,  
Wurst- & Kartoffelsalat bunt garniert & frischem Landbrot  
€ 14,50

In Butterschmalz gebratenes Schweineschnitzel (paniert)  
„urschwäbisch“ mit hausgemachten Spätzle & Rahmsouße  
€ 13,00

Brezelschnitzel mit süßem Senf, deftigen Bratkartoffeln & kleinem Salat  
€ 17,00

Maultaschen aus dem Sud mit geschmälzten Zwiebeln,  
Kartoffel- & Blattsalat  
€ 13,00

Schwäbische Rahmlendchen vom Schwein mit Marktgemüse,  
frischen Pilzen, Butterspätzle & kleinem Salat  
klein € 16,50 / € 19,00

Rostbraten vom Weiderind (Rohgew. 180-200g) mit Bratensoße,  
gebratenen Zwiebeln & hausgemachten Spätzle  
€ 21,50

Rumpsteak vom Weiderind (Rohgew. 220-240g) mit hausgemachter  
Kräuter-Gewürzbutter & Pommes Frites  
€ 23,00

\*\*\*\*\*

### Saison

Feldsalat in Balsamico-Nussöl-Vinaigrette  
mit Speck & Kracherle  
€ 8,50



Aufgeschlagenes Cremesüppchen vom Hokkaido-Kürbis  
mit gerösteten Kernen & Steirischem Öl  
€ 6,50



Kürbisravioli in Zitronen-Nussbutter  
mit Walnüssen, Salbei & gehobeltem Parmesan  
€ 14,00



Kross gebratenes Zanderfilet mit Rahmwirsing & Speckkartoffeln  
€ 22,00

\*\*\*\*\*

### Dessert

Ofenwarmer Apfelstrudel mit Sahne € 4,80  
mit Sahne & Vanilleeis € 6,00

\*\*\*\*\*

### Aperitif

#### **Lillet Wild Berry**

Lillet mit Schweppes Wild Berry & Waldbeeren  
0,25 l € 6,80

#### **Aperol Spritz**

Aperol, Winzersekt & Mineralwasser  
0,25 l € 6,00

#### **Rhabarber Spritz**

Aperol, hausgemachter Rhabarbersaft, Winzersekt & Mineralwasser  
0,25 l € 6,80

Liebe Gäste

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir aufgrund von Personalmangel  
und hohem

Gästeaufkommen, unsere Karte momentan verkleinern müssen, um  
Ihnen nach wie vor unsere gewohnt gute Qualität bieten zu können.