

### Ebbes vorneweg...

Bunter Salatteller in feinem Joghurdressing  
€ 5,20

Forellenschlemmerle  
Knackig frische Blattsalate in Balsamico-Nussöl-Vinaigrette  
mit geräucherten Forellenfilets von der Lohmühle  
€ 12,00 / € 16,00


Bunter Frühlingssalat in fruchtigem Himbeerdressing  
mit Spargel & Gourmet Hinterschinken  
€ 12,00

### Ebbes zum Löffle...

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

Aufgeschlagenes Spargelsüppchen   
mit Kracherle  
€ 6,50

### Ebbes ohne Fleisch...

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

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

Kross gebratenes Zanderfilet auf Spargelragout  
dazu Kräuterkartoffeln  
€ 22,00

Sanft gebratene Lohmühler Forellenfilets  
in Mandelbutter dazu Kartoffelchen  
klein € 15,00 / € 19,00

### Ebbes mit Fleisch...

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

Rumpsteak vom Weiderind mit hausgemachter  
Kräuter-Gewürzbutter dazu Pommes Frites  
€ 24,00

Zarte Hähnchenbrust mit provenzalischem Gemüse,  
Kartoffelgnocchi & Bärlauch-Walnuss-Pesto  
€ 18,00

In Butterschmalz gebratenes Schweineschnitzel (paniert)  
„urschwäbisch“ mit hausgemachten Spätzle & Rahmsoße  
€ 14,00

Mühlbacher Schmankerl  
Mit hausgemachtem Fleischküchle, Maultäschle,  
Wurst-und Kartoffelsalat bunt garniert & frischem Landbrot  
€ 15,00

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

\*\*\*\*\*

### Dessert

Gebackenes Schokoküchlein mit weichem Kern,  
frische Beeren & Vanilleeis  
€ 8,00

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

Edelbrand von Franz Wild  
Weinbergpfirsich Gold-mit Fruchtauszug  
2cl € 4,80