



€

Paniertes Seelachsfilet

an Remouladensössle dazu unser Kartoffelsalat Erlebnisastronomie.

12,40

Hochzeitsservice.

Wirtshausstaller

Genießen mit

Braten vom Landschweinehals an Dunkelbiereössle schwäbischem Style.

Fildersauerkraut und unser Semmelknödel Catering.

Essen auf Rädern.

18,40

Staufen Fleisch - aus der Region.

Nudeltaschen mit Kürbiskremfüllung an Basilikum-Pesto

Kirschtomaten, Parmesanhobel dazu bunte Herbstsalate

17,90

Gegrillte Rinderleber an Trollingersössle

glasierte Zwiebeln und Apfelscheiben, Bratkartoffeln und bunte Herbstsalate

17,90

Zarte Ochsenbrust aus dem Wurzelsud

an Meerrettichsössle mit Preiselbeeren, Marktgemüse und Dampfkartoffeln

18,90

Saftiger Wildgulasch aus Reh und Wildschwein aus der Region
im kräftigen Burgundersössle, Birnenhälfte gefüllt mit Preiselbeeren
unsere Spätzle dazu bunte Herbstsalate

20,90

Kräuter-Champignons in Rahm

mit unseren Spinat- und Semmelknödeln dazu bunte Herbstsalate

17,40

Rostbraten aus dem Albrind an Trollingersössle
glasierte Zwiebeln, knusprige Bratkartoffeln und bunte Herbstsalate

29,90

Paniertes Schnitzel aus dem Landschweinerücken, Pommes und bunte Herbstsalate

16,90

Zu allen Gerichten reichen wir kostenlos unsere Tagessuppe!

