

1 Speisekarte für Freitag den 14.11.2025



€

Paniertes Seelachsfilet

an Remouladensössle dazu unser Kartoffelsalat Erlebnisgastronomie.

12,40

Hochzeitsservice.

Wirtshausteller

Genießen mit

Braten vom Landschweinehals an Dunkelbiersössle schwäbischen Style.

Fildersauerkraut und unser Semmelknödel Catering.

18,40

Essen auf Rädern.

Nudeltaschen mit Kürbiskremfüllung an Basilikum-Pesto Staufen Fleisch - aus der Region.

Kirschtomaten, Parmesanhobel dazu bunte Herbstsalate

17,90

Gegrillte Rinderleber an Trollingersössle

glasierter 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

glasierter Zwiebeln, knusprige Bratkartoffeln und bunte Herbstsalate

29,90

Paniertes Schnitzel aus dem Landschweinerücken, Pommfrizz und bunte Herbstsalate

16,90

Zu allen Gerichten reichen wir kostenlos unsere Tagessuppe!

