



<i>Unsere Klassiker Flammkuchen...</i>	€
...mit Rahm, Speck & Zwiebeln	9,20
... vegetarisch mit verschiedenem Gemüse	9,60
... Mediterran mit Ziegenkäse, Oliven & Tomaten	9,60
... mit Quark, Äpfeln, Zimt & Zucker	7,40

<i>Was Steins vorneweg</i>	€
1/2 Dutzend Weinbergschnecken mit Baguette	6,80
Carpaccio vom Rind mit Pilzen & Parmesan	11,80
Warmer Ziegenkäse auf Feldsalat mit Birnen & Walnüssen	9,50
Deftige Kartoffelsuppe mit Bauernbrotchips	5,80

<i>Ganz ohne Fleisch</i>	€
Kässpätzle mit Röstzwiebeln, serviert mit Salat	12,50
Hausgemachter Kartoffel-Krautstrudel an einer Krensoße	12,80



Aus m Wasser

€

Zanderfilet gebraten mit Champignons, Speck und Kirschtomaten
auf Rahmnudeln 17,50

Saiblingsfilet gebraten, serviert mit Mandelbutter
und Petersilienkartoffeln 17,90

Eglifilet im Bierteig mit Feldsalat, serviert mit hausgemachter
Sauce Remoulade 15,80

Willsch no meh ?

€

„Lendchen-Pfännchen“ Medaillons vom Schweinefilet
auf Pilzrahm mit Käsespätzle 14,50

Zwiebelrost aus dem Roastbeef geschnitten,
mit Röstzwiebeln & Spätzle an einer Spätburgundersoße 19,80

Ragout von der Rinderbacke an einer Spätburgundersauce
mit Spätzle 17,20

Gebratene Kalbsleber mit Apfelspalten,
Zwiebeljus & Kartoffelpüree 15,90

Weißwurst-Gröstl mit Spiegelei, serviert mit Salat 12,80



Schmankerl zum Schluss

€

Lauwarmes Schokoküchle mit marinierten Beeren	6,50
Hausgemachtes Spekulatius - Tiramisu im Weckglas serviert	6,50
Gebackene Apfelmüchle mit Vanilleeis	6,90
Käsewürfel mit Knusperstangen & Feigensenf	8,90

A Schnapsertl

€

Destillate Staatsweingut Meersburg

Meersburger Weinhefebrand, Edelbrand im Barrique gereift	2cl / 3,50
Meersburger Tresterbrand aus Burgunder-Trester	2cl / 3,80
Meersburger Mirabelle, klarer Edelbrand	2cl / 3,80
Meersburger Cöxle, Apfelbrand mit Fruchtauszug	2cl / 3,80
Meersburger Williams Christ, klarer Edelbrand	2cl / 3,80