



## Appetitliches zum Anfang

### **Hirtensalat**

*knackige Blatt- und frische Rohkostsalate  
mit eingelegtem Hirtenkäse und Oliven* <sup>1,2,3</sup>

€ 9,80

### **Fitnesssteller**

*Salatvariation mit kross gebratenen Hähnchenstreifen,  
knackigen Blatt- und frischen Rohkostsalaten* <sup>1,2,3</sup>

€ 11,80

### **Salatplatte Sonnenhof**

*knackige Rohkost- und frische Blattsalate  
mit zarten Tranchen vom Rumpsteak* <sup>1,2,3</sup>

€ 13,80

### **Salatplatte Bodensee**

*Salatvariation mit gebratenem Zanderfilet,  
knackigen Blatt- und frischen Rohkostsalaten* <sup>1,2,3</sup>

€ 13,80

### **Bunter Beilagensalat** <sup>1,2,3</sup>

€ 4,50

## Schmackhaftes aus dem Suppentopf

*Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle* <sup>1</sup>

€ 4,50

*Rinderkraftbrühe mit Markklößchen* <sup>1</sup>

€ 4,50

*Feine Tomatencrèmesuppe  
mit Gin und Sahnehäubchen* <sup>1</sup>

€ 4,80

*Kräftige Knoblauchcrèmesuppe* <sup>1</sup>

€ 4,80

*\*wir servieren zu allen Gerichten unser selbstgemachtes Holzofenbrot\**

*Die Inklusivpreise enthalten das Bedienungsgeld und die gesetzliche Mehrwertsteuer*



## Feine Fleischspezialitäten vom Schwein

### **Paniertes Schnitzel**

aus dem Schweinerücken mit Brägele  
(Bratkartoffeln) und Salatteller <sup>1,2,3</sup>

€ 12,80

**Schweinerückensteak „Hawaii“** mit Ananas,  
Sauce Hollandaise und Käse überbacken,  
dazu Kartoffelkroketten und Salatteller <sup>1,2,3</sup>

€ 15,50

### **Holzfüllersteak**

mit Kräuterbutter, Speckstreifen, Zwiebeln,  
Pommes frites und Salatteller <sup>1,2,3,8</sup>

€ 15,80

### **Jägerschnitzel**

mit Champignonrahmsauce, hausgemachte  
Butterspätzle und frischem Marktgemüse <sup>1</sup>

€ 15,50

### **Cordon Bleu** vom Schweinerücken,

Pommes frites und bunter Salatteller <sup>1,2,3</sup>

€ 16,80

### **Jägerteller**

Zarte Medaillons vom Schweinefilet  
mit frischen Wiesenchampignons und Sauce Hollandaise  
überglänzt, hausgemachte Butterspätzle und Salatteller <sup>1,2,3</sup>

€ 17,50



## Gerichte vom Hähnchen, Rind und Lamm

**Gebratenes Hähnchenbrustfilet**  
an Cognacrahmsauce, auf buntem  
Marktgemüse und Kroketten<sup>1</sup>

€ 16,50

**Leberle** vom Rind geschnetzelt,  
sauer oder geröstet mit Brägele und Salatteller<sup>1,2,3</sup>

€ 14,50

**Badisches Ochsenfleisch**  
vom Glottertäler Weiderind mit Meerrettichsauce,  
Schnittlauchkartoffeln, Preiselbeeren und Salatteller<sup>1,2,3</sup>

€ 16,80

**Rumpsteak** vom Jungbullen  
mit Kräuterbutter oder Röstzwiebeln,  
Pommes frites und Salatteller<sup>1,2,3</sup>

€ 21,50

**Lammsteak** aus der Hüfte an Thymiansauce  
mit Rosmarinkartoffeln und Speckbohnen<sup>1,8</sup>

€ 22,80



## Fisch und Vegetarisch

<i>Norwegisches Lachsfilet gebraten, an Sauce Hollandaise mit Butterkartoffeln und Salatteller</i> <sup>1,2,3</sup>	€ 18,50
<i>Bodensee Zanderfilet in Knoblauchbutter gebraten mit Schnittlauchkartoffeln und Salatteller</i> <sup>1,2,3</sup>	€ 19,50
<i>Hausgemachte Käsespätzle mit Zwiebelschmelze und buntem Salatteller</i> <sup>1,2,3</sup>	€ 10,50
<i>Frische Champignons a lá crème im Spätzlenest, dazu bunter Salatteller</i> <sup>1,2,3</sup>	€ 13,50

## Für unsere kleinen Gäste

<i>„Pumuckel“ Portion Pommes frites mit Ketchup</i>	€ 4,20
<i>„Pokémon“ Hausgemachte Butterspätzle und Rahmsauce</i> <sup>1</sup>	€ 4,20
<i>„Hänsel und Gretel“ Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites</i>	€ 7,80
<i>„Hans im Glück“ Rahmschnitzel mit hausgemachten Butterspätzle</i> <sup>1</sup>	€ 7,80