

## SUPPEN

**RINDERBRÜHE** 3,90  
mit Kräuterflädle

**ALTDEUTSCHE KARTOFFELSUPPE** 4,10  
mit reichlich Einlage, Schmand und Speckchip

**KLARE TOMATENSUPPE** 4,10  
mit Basilikum-Ricotta-Klößchen

## VORSPEISEN

**BEILAGENSALAT** 3,80  
gemischte Salate

**HAUSGEBEIZTER WILDLACHS** 9,20  
in Orangenpfeffer gebeizt  
mit Frischkäsegremolata und Tomatenconfit

**CARPACCIO VOM RIND** 9,90  
mit Kräutersalat, Limonenrahm,  
Kapern, Ei und Parmesan

## SALATE

**FRÜHLINGSSALAT** klein 6,90 groß 8,90  
Knackige Blattsalate mit gegrillten Champignons,  
Frühlingszwiebeln, Gurke, Tomate, Schafskäse  
und Sonnenblumenkerne

**CAESAR SALAT** klein 7,90 groß 9,90  
Knackige Blattsalate, gegrillte Hähnchenbrust,  
Croûtons, Grana Padano, Caesar Dressing

**THUNFISCH** klein 7,90 groß 9,90  
Knackige Blattsalate, Thunfisch, Mais, Ei,  
Tomate, Gurke und Zwiebeln

**WURSTSALAT<sup>1,3,8</sup>** 6,50  
Streifen von Lyoner, Gewürzgurke,  
Zwiebeln, in Senfdressing

**SCHWEIZER WURSTSALAT<sup>1,3,8</sup>** 6,90  
Streifen von Lyoner und Käse, Gewürzgurke,  
Zwiebeln, in Senfdressing

## KLASSIKER

**1 PAAR FRÄNKISCHE BRATWURST<sup>1,3,8</sup>** 7,70  
dazu Sauerkraut oder Kartoffelsalat

**KÄSESPÄTZLE** 9,20  
Schwäbische Knöpfe mit Bergkäse  
und einem kleinen Beilagensalat

**SCHNITZEL „WIENER ART“** 9,90  
Schweineschnitzel aus der Oberschale  
dazu Pommes Frites

**FRÄNKISCHES SCHÄUFELE** 10,90  
dazu Rotkraut und Kartoffelkloß

**ZWIEBELROSTBRATEN** 16,90  
**VOM RINDERRÜCKEN**  
mit geschmelzten Zwiebeln  
und hausgemachten Eierknöpfe

## VEGETARISCH / VEGAN

**WÜRZIGE KARTOFFELTASCHEN** 11,50  
Hausgemachte Kartoffeltaschen mit Süßkartoffelfüllung  
dazu ein Sojajoghurt-Minz-Dip

**PICCATA VON DER AUBERGINE** 12,50  
Aubergine in der Käseeihülle auf Ratatouille-Gemüse

## HAUPTGÄNGE

### KALBSTAFELSPITZ 15,50

Kalbstafelspitz - medium gegart –  
an Meerrettichsauce  
auf Kartoffelwürfel dazu Rote Bete

### SCHWEINELENDCHEN 15,90

IM SPECKMANTEL  
Schweinefilet mit Speck umwickelt auf  
Rahmchampignons dazu Eierknöpfele

### HUFTSTEAK VOM RIND 16,90

unter der Cranberry-Kräuterkruste  
mit Rotweinjus auf hausgemachten  
Spitzkohl-Ravioli

### SALTIMBOCCA VOM WOLFSBARSCH 17,50

Wolfsbarschfilet mit Salbei, Speck  
und dazu Erbsenpüree

### LAMMKRONE VOM MILCHLAMM 17,90

mit Rotweinjus auf Ratatouille-Gemüse  
und Kartoffelbaumkuchen

### RIB EYE STEAK 19,90

mit hausgemachter Kräuter-Knoblauch-Butter,  
Ofenkartoffel und geschmorten Tomaten

## DESSERT

### KLEINES ÜBERRASCHUNGSDESSERT 2,50

im Weckglas

### APFELKÜCHLEIN 4,50

Apfelringe im Bierteig gebacken in Zimt-Zucker  
dazu Vanilleeis

### KÄSEDESSERT 6,90

Merlemont, Französischer Brie,  
Kräuterfrischkäse, Fourme d'Ambert,  
Ziegenrolle, Emmentaler, Mascarpone  
Gorgonzola, Der Pikante

### ZWEIERLEI MOUSSE 7,20

Mousse von Passionsfrucht und Schokolade,  
Passionsfruchtsorbet verfeinert mit  
Rosa Pfeffer, Orangen- und Rote Beeren Gel,  
Mandeln und Himbeeren

### VIOLA DELIZIA KOMPOSITION 7,50

Cassis-Mousse, Litschi-Sorbet, Gel von  
Roter Beere, Schokoladenmousse,  
Limonen-Crème-Fraîche und Mandeln

Sie mögen *Überraschungen?*

dann genießen Sie unser  
Drei-Gänge-Überraschungsmenü

für 22,00