

## Vorspeisen und Salate

feine **K**raftbrühe vom Tafelspitz mit  
gekräuterten Flädlestreifen, Maultäschle und  
Markklößchen

7,00 €

knusprig panierte **R**iesengarnelen mit fruchtig  
pikanter Asia- Majo

3 Stück: 9,00 €

6 Stück: 16,00 €

hausgemachte **M**aultasche mit Schmorzwiebele auf Rahmsauerkraut und Bratensoße

8,50 €

*auf Anfrage:* handgeschnittenes **T**atar vom Argentinischen Weiderind pikant gewürzt, mit  
gebackenen Kapern, Parmesan- Limettenmajo und Süßkartoffelpommes

80 gr. 15,50 €

180gr. 25,00 €

**S**alat vom Büffet

7,50 €

stellen Sie sich Ihren Salatteller an unserem reichhaltigen Büffet selbst zusammen

"**T**raubenwirts Salatplatte" mit Senf- Honigdressing angemachten Rohkost und  
Blattsalate, Radiesle und geröstetem Bauernbrot

13,50 €

dazu

- mit argentinischem **R**umpsteak

Lady Cut 120 gr.

22,50 €

Man Cut 200 gr.

31,00 €

- mit gebackenen **H**ähnchenbruststücken und Asia- Majo

20,00 €

- mit in Panko frittierten **R**iesengarnelen und Asia- Majo

27,00 €

- mit gebratenen **F**orellenfilets

23,00 €

- mit zwei hausgemachten **M**aultaschen dazu Schwenkzwiebeln

20,00 €

- mit vegetarischen Falafeln und Parmesan- Limonenmajo

20,00 €

---

## Schwäbisches und Spezialitäten

---

hausgemachte <b>M</b> aultaschen „Kalb & Schwein“	
- schwäbisch - in der <b>B</b> rühe mit Schwenkzwiebeln	11,50 €
- deftig - in <b>S</b> teinchampignonrahm gratiniert	12,00 €
"Saure <b>K</b> utteln"	13,50 €
gekochter Rindermagen in Lembergersoße mit Röstkartoffeln	
Schwäbische <b>K</b> äsespätzle in Rahm mit Schwenkzwiebeln	11,50 €
<b>C</b> ordon Bleu "a la chef" -Brie- gekochter Schinken- Preiselbeere- mit Krokette	17,00 €
paniertes <b>S</b> chnitzel vom Schweinerücken mit Bratensoße, Pommes frites	15,00 €
" <b>G</b> öttelfinger Töpfele"	20,50 €
Medallions vom Schwein mit Speck, Pilzen und Bubaspitzle in Rahmsoße auf Käsespätzle	
zarter <b>Z</b> wiebelrostbraten aus der Pfanne	24,50 €
in Bratensoße, Kräuterbutter und hausgemachte Spätzle	
gebratene Nagoldtaler <b>S</b> aiblingsfilets	20,50 €
mit Mandelbutter, geschmälzten Pellkartoffele	
" <b>S</b> chwabenteller"	27,00 €
Zwiebelrostbrätle, Schweinefilet und Maultasche auf Rahmsauerkraut, Bubaspitzle mit Bratensoße	
Beilage: Pommes frites / Spätzle	4,50 €
Soßen: Braten/ Rahm	2,50 €

---



## kleine Vesperkarte

Diese Karte gilt unter der Woche zu den Küchenöffnungszeiten  
am Sonntag und Feiertag von 17 Uhr - 20 Uhr

**W**urstsalat garniert mit Landbrot  
nach Schwäbischer Art mit Schwarzwurst  
oder Schweizer Art mit Bergkäse 11,50 €

"Russisches **E**i"  
Ei auf Fleischsalat und Kartoffelsalat mit Landbrot 15,50 €

**R**äucherschinkenplatte "Schwarzwald Style"  
feine Scheiben vom hausgemachten Räucherschinken  
mit Essiggemüse und Landbrot 16,00 €

"**S**trammer Metzger"  
geröstetes Bauernbrot mit rohem und gekochtem Schinken,  
Bauernkäse , Weißkrautsalat, Tomate und zwei Spiegeleier 14,00 €

---



## Sonntagskarte

---

zwei <b>S</b> chweinemedallions mit Pilzrahmsoße, Speck und Sauce Bernaise dazu Butterspätzle	15,50 €
<b>S</b> chweinerückenschnitzel "Wiener Art" mit Bratensoße dazu Pommes frites	15,00 €
" <b>G</b> öttelfinger Töpfele" drei Schweinemedallions auf Käsespätzle, Pilzrahmsoße, Speck, Bubaspätzle, Sauce Bernaise	20,50 €
zarter <b>R</b> ostbraten vom argentinischen Weiderind mit Schmorzwiebele, Kräuterbutter, Bratensoße dazu Butterspätzle	24,50 €
250gr. <b>R</b> ump- Steak vom argentinischen Weiderind mit Sauce Bernaise, Kräuterbutter, Pommes frites	28,00 €
gebratene Filets vom Nagoldtaler <b>S</b> aiblingsfilet mit Mandelbutter, dazu geschmälzte Pellkartoffele	20,50 €
Extras:	
Beilage: Pommes frites, hausgemachte Spätzle	4,50 €
Soßen: Braten- oder Rahmsoße	2,50 €
Salatteller vom Büffet	7,50 €