

Suppen Vorspeisen

Kräftige Rinderkraftbrühe
mit Flädle 5,90

Kürbiscremesuppe
mit 5 Gewürzen und Kokosmilch 7,20

Geräucherter Lachs mit Kräuterrösti
und Schmand 14,60

Bunter kleiner Salat 6,20

Grill und Tellergerichte

Hirschgulasch
in Burgundersauce geschmort, Preiselbeeren
und handgeschabte Butterspätzle 23,20

Zanderfilet mit Kräuterbutter überbacken
Salzkartoffeln 22,50

2 Schnitzel vom Jungschweinerücken
mit frischen Pfifferlingen in Sahnesauce
handgeschabte Butterspätzle 19,90

Grillteller unter der Rauchglocke
Verschiedene Medaillons von Schwein und Rind, Grillwürstchen,
hausgemachte Kräuterbutter, Pommes Frites 22,30

200 gr Rückensteak vom Jungschwein unter der Rauchglocke
mit Rosmarin und Thymian gebraten, hausgemachte Kräuterbutter
Pommes Frites 18,70

200 gr Rückensteak vom Jungschwein
mit einer Pfefferrahmsauce, verfeinert mit Cognac
Kartoffelkroketten 18,90

Schweinefilet „Breitenbacher Hof“
Drei Medaillons vom Schweinelendchen mit Steinpilzsauce
Kartoffelkroketten 22,90

Schützentopf
Geschnetzeltes Schweinefilet mit Pfifferlingen
Handgeschabte Butterspätzle 22,40

Vegetarische Gerichte

Käsespätzle
mit gebackenen Zwiebeln 13,90

Steinpilzravioli 13,90
mit Thymiansauce

Serviettenködel
mit frischen Pfifferlingen und Salatgarnitur 16,90

Vom Block House Rind

220gr Rumpsteak unter der Rauchglocke
rosa gebraten, dazu reichen wir hausgemachte Kräuterbutter
Pommes Frites 28,20

Unser Klassiker „Schwäbischer Zwiebelrostbraten“
220gr aus dem Rückengeschnitten mit gebackenen Zwiebelringen
Pommes Frites 28,20

220gr Rumpsteak „Madagaskar“
mit einer Pfefferrahmsauce, verfeinert mit Cognac
Kartoffelkroketten 28,60

Aufpreis Portion „handgeschabte Butter Spätzle“ statt Pommes etc. € 2.-

Bei Allergien sprechen Sie uns bitte an.