

## 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.