

## Vorspeisen

30	Bunte Blattsalate mit hausgemachtem Kräuterdressing und gebratenen Riesengarnelen , geröstete Kerne <sup>1,2,8</sup>	11,00
665	Forellenschaumklößchen auf Blattspinat mit Krebsrahmsauce <sup>1,2,8</sup>	9,00
12	Haugebeizter Lachs mit Sauerrahm und Kartoffel-Karotten-Sesam Rösti <sup>1,2,8</sup>	9,50
572	Kräuterpfannkuchen mit Pfifferlingen in Rahmsauce <sup>1,2,8</sup>	10,00

## Suppen

21	Tagessuppe	4,90
24	Badische Schneckenrahmsuppe <sup>1,8</sup>	6,50
26	Pfifferlingrahmsuppe mit Kracherle <sup>1,8</sup>	7,00
25	Morchelrahmsuppe mit Sahnehaube <sup>1,8</sup>	6,90

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Schwefeloxid, 6 Schwärzungsmittel, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel/Zuckerersatz, 12 enthält Phenylalaninquelle (Aspartam), 13 gewachst, 14 Taurin

## Fisch

660	Lachsfilet mit Krebsrahmsauce, Butternudeln und Salatteller <sup>1,2,8</sup>	26,00
34	<u>Unser Fischteller</u> Lachsfilet mit Krebsrahmsauce, Rotzunge auf Kräutersauce, Forellenschaumklößchen auf Blattspinat, dazu servieren wir Butternudeln und Salatteller <sup>1,2,8</sup>	28,00

## Wild

604	Zarte Medaillons vom Hirschkalb mit Pilzen Bratapfel mit Preiselbeeren Spätzle und Salatteller <sup>1,2,8</sup>	28,00
44	Wildschweinbraten mit Pilzen, Birne mit Preiselbeeren hausgemachten Spätzle und Salatteller <sup>1,2,8</sup>	23,00
600	Wildgulasch mit Pilzen, Preiselbeeren, hausgemachten Spätzle und Salatteller <sup>1,2,8</sup>	21,50

Zum mit nach Hause nehmen, auch als Geschenk  
empfehlen wir:

**Ulrich's altes Pflaumenschnäpsle im Barriquefass gereift**

**0,7 Liter € 20,00**

In den Preisen ist der Service und  
die gesetzliche Mehrwertsteuer inbegriffen  
Mittagstisch von 11:30 – 14:00 Uhr  
Abendstisch von 17:00 – 21:00 Uhr

## Rind/Kalb

58	Rindersteak mit Kräuterbutter, Pommes Frites, Salatteller 1,2,8	26,00
59	Rindersteak mit Sauce von grünem Pfeffer, dazu Pommes Frites und Salatteller 1,2,8	27,00
55	Rinderfilet mit Tomatenpesto und Parmesanspalten, Pommes Dauphines und Salatteller 1,2,8	36,00
649	<b><u>Monatsempfehlung</u></b> Rosa gebratenes Rindersteak mit Serviettenknödeln und Pfifferlingen in Rahm, dazu Salatteller 1,2,8	29,50
556	Surf ´n´ Turf Rinderfilet mit gebratenen Riesengarnelen kleines Gemüsebouquett, Schinkendauphines und Salatteller 1,2,8	39,00
550	Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsauce Petersilienkartoffeln und Salatteller 1,2,8	19,50
71	Knuspriges Kalbschnitzel vom Rücken geschnitten mit Pommes Frites und Gemüse 8	25,00
647	Kalbsrückensteak mit Morchelrahmsauce hausgemachten Spätzle und Salatteller 1,2,8	28,00

## Vegetarische Gerichte

688	Kräuterpfannkuchen mit Pfifferlingen in Rahm und Salatteller 1,2,8	17,50
687	Kartoffel-Karotten-Sesam Rösti mit buntem Rahmgemüse und Salatteller 2,8	15,50



## Salatkarte

*Bunte Blattsalate mit hausgemachtem Kräuterdressing  
und gerösteten Kernen, dazu*

*2008 gebratene Putenstreifen  
mit süß-scharfe Chillysauce € 16,50*

*2005 rosa gebratenes Rindersteak  
mit Kräuterbutter € 22,50*

*2004 pochiertem Lachsfilet  
mit Sauce Hollandaise € 19,50*

*2009 mit gebratenen Pfifferlingen € 18,00*

*Unser hausgemachtes Kräuterdressing auf Sauerrahmbasis auch  
zum mitnehmen  
jetzt in der 600 gr. Pfandflasche für EUR 6,50  
zzgl. EUR 1,00 Pfand für die Flasche*

## Schwein

52	<u>Ulrich's Spezialitätenteller</u> Feine Schweinelendchen mit verschiedenen Saucen, Gemüse der Saison, Pilzen, Schinkendauphines und Salatteller <sup>1,2,8</sup>	18,50
63	Schweinelendchen mit Waldpilzen in Sahne hausgemachten Spätzle und Salatteller <sup>1,2,8</sup>	17,50
66	Jägerschnitzel mit hausgemachten Spätzle, Salatteller <sup>1,2,8</sup>	16,50
69	Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Salatteller <sup>1,2,8</sup>	16,00
500	Schweinelendchen mit Pfifferlingen in Rahm, hausgemachte Spätzle und Salatteller <sup>1,2,8</sup>	21,50
<h2>Geflügel</h2>		
70	Paniertes Putenschnitzel mit Pommes Frites und Salatteller <sup>1,2,8</sup>	16,00
74	Putenbruststeak mit Morchelrahm, Gemüsereis und Salatteller <sup>1,2,8</sup>	17,50
2008	Bunte Blattsalate mit hausgemachtem Kräuterdressing, gerösteten Kernen und gebratenen Putenstreifen <sup>2,8</sup>	16,50



## Unser Monatsmenü

Pfifferlingrahmsuppe mit  
Kracherle

\*\*\*\*\*

Bunte Blattsalate mit Kräuterdressing  
und gerösteten Kernen

\*\*\*\*\*

Rosa gebratenes Rindersteak mit Pfifferlingen und  
Rahm und Weckknödeln

\*\*\*\*\*

Minidessert mit einem Espresso

**39,50 Euro**

Weinempfehlung

Spätburgunder

Kabinett, mild

Weingut Andreas Männle

0,7 l EURO 32,00

0,25 l EURO 11,00

## Unser Monatsmenü

Pfifferlingrahmsuppe mit  
Kracherle

\*\*\*\*\*

Bunte Blattsalate mit Kräuterdressing  
und gerösteten Kernen

\*\*\*\*\*

Rosa gebratenes Rindersteak mit Pfifferlingen und  
Rahm und Weckknödeln

\*\*\*\*\*

Minidessert mit einem Espresso

**39,50 Euro**

Weinempfehlung

Spätburgunder

Kabinett, mild

Weingut Andreas Männle

0,7 l EURO 32,00

0,25 l EURO 11,00