

Suppen

Rinderkraftbrühe -Flädle & Markklößchen	4.50
Pfifferling-Rahmsuppe - Cognac -Schnittlauch	5,20

Kleine Vorspeisen & Salate

Bunter Salat - hausgemachte Rohkostsalate & Blattsalate - Baguette	4,80
Blattsalat in Hausdressing Baguette	4,00
Lauwarmer Ziegenkäse Monte Ziego - Rucola Pesto - Blattsalat - Baguette	12.90
Räucherlachstatar & Guacamole Kleines knuspriges Rösti Plätzchen - Blattsalat - Baguette	11.80

Unser WINZERSTÜBLE
Badischer Tapas Teller

Tip

- # Pfifferling-Rahmsuppe-Schnittlauch
- # Renchtäler Rahmkäse mit Kräuter- Tomatenragout
- # Maultasche - Spinat-Hackfleisch gefüllt -Rahmsauce
- # Räucherlachstatar - Meerrettichdip
- # Original Klostermühlen Speckweckle (Brötchen)

14.50

Vegetarisch & Vegan

Thai-Currygemüse - Kokosmilch - Basmatireis - Chiliflocken (Vegan)	13,80
Spaghetti mit buntem Gemüsesugo - Parmesan - Oliven -Rucola (Vegetarisch) (Vegetarisch oder Vegan ohne Parmesan)	13,80

Große Salate knackig Frisch

WINZERSTÜBLE - Saftiges Putensteak vom Grill (180gr) Bunte Salate - Kräuterquarkdip - Olivenschälchen - Tomaten - Baguette	13,80
VON BENDER - Lachsfilet auf der Haut gebraten (180gr) Bunte Salate - Antipasti Schälchen - Meerrettich -Tomaten -Baguette	15.20

Gemüse-Kartoffelbuletten - Kräuterquark - Tomaten & Blattsalat (Vegetarisch)	13,90
Badischer Wurstsalat herzhaft angemacht -Gurke - Ei - Tomate - Baguette	9,20
Elsässer Wurstsalat (Emmentaler Käse) herzhaft angemacht Gurke-Ei-Tomate -mit Speck-Bratkartoffeln	13,20

Frische Pfifferlinge

Kräuterpfannkuchen gefüllt mit frischen Rahmpfifferlingen	16,80
Lachsfilet gebraten auf Pfifferling Spaghetti in cremiger Sauce -Lauchzwiebeln - geschmorte Tomate Parmesan - Rucola	19,50

Hauptgerichte

Spätzlepfännle - Frische gebraten Champignon - Rahmsauce - Allgäuer Käse gratiniert	12,80
2 Pfannenschnitzel Wiener Art -Bratensauce - Pommes - Bunter Salat	14,50
Lieblingsgericht - Cordon -Bleu - Schwarzwald Style -gefüllt mit Schwarzwälder Schinken & würzigem Bergkäse / Bratensauce dazu Kroketten - Bunter Salat	18,00
Angus Rumpsteak vom Grill- Kräuterbutter - Pommes - Mediterranes Gemüse	22,90
Schweinefiletpfännle 3 Schweinelendchen im Speckmantel (Serviert in der Guss Pfanne) Frische gebratene Champignon - Rahmsauce - hausgemachte Spätzle	17,50
Zartes Putensteak vom Grill gratiniert mit würzigem Bergkäse - Rahmsauce -Hausgemachte Spätzle	15,20
Zarte Rindertafelspitz - Meerrettichsauce - Scharf - Preiselbeeren - Kartoffeln	14,50
Wildschweingulasch aus heimischer Jagd - Hausgemachte Spätzle - Preiselbeeren	16,50

Original Gengenbacher Flammenkuchen aus dem Steinofen

Klassiker mit Rahm, Speck und Zwiebeln

Tipp: ...gerne auch als Vorspeise

9,00

Allgäuer mit Emmentaler Käse gratiniert- Rahm- Speck und Zwiebeln

9,50

Pfifferling mit Rahm -frischen Pfifferling gebraten - Speck - Lauchzwiebeln

13,20

Vegetarisch mit Rahm - Ziegenkäse - Rote Zwiebelringe- Rosmarin und Waldhonig

12,90

Auf Wunsch auch gerne mit Knoblauch

Dessert - Klein und Fein -

Genießer Duo: Hausgemachte Schokoladenmousse & Schuss Eierlikör dazu ein Espresso 5,20

Riesenkugel cremiges Vanilleeis mit Williams Christ Eierlikör vom Hoflädele 4,80

Hausgemachte Crème brûlée 4,20

Warmes Schokoladentörtchen - mit flüssigem Kern - Baileyslikör 5,50

Beachten Sie auch unsere Dessertempfehlung auf der Tageskarte