

Öffnungszeiten Restaurant

Montag, Mittwoch, Donnerstag, Freitag, Samstag, 17.30 bis 19.30 Uhr
Sonntag 12.00 bis 13.00 Uhr und 17.30 bis 19.30 Uhr

Suppen Vorspeisen

Kräftige Rinderkraftbrühe
mit Flädle 5,40

Kürbiscremesuppe
mit 5 Gewürzen und Kokosmilch 6,90

Bunter kleiner Salat vom Büfett 4,90

Vegetarische Gerichte

Geräucherter Lachs mit Kräuterrösti
und Schmandsauce 13,60

Käsespätzle
mit gebackenen Zwiebeln 12,80

Spinatknödel
auf Blattspinat und Parmiganosauce 13,90

Grill und Tellergerichte

Schwäbischer Sauerbraten
In Rotweinsahnesauce
Handgeschabte Eierspätzle 16,60

Hirschgulasch
In Burgundersauce geschmort,
Preiselbeeren und handgeschabte Eierspätzle 17,80

Zanderfilet mit Kräuterbutter überbacken
Salzkartoffeln 17,20

Grillteller unter der Rauchglocke
Verschiedene Medaillons von Schwein und Rind, Grillwürstchen,
Grillgemüse, hausgemachte Kräuterbutter, Pommes Frites 18,30

200 gr Rückensteak vom Jungschwein unter der Rauchglocke
mit Rosmarin und Thymian gebraten, hausgemachte Kräuterbutter
Pommes Frites 14,80

200 gr Rückensteak vom Jungschwein „Madagaskar“
Pfefferrahmsauce
Kartoffelkroketten 15,90

Breitenbacher Hof Teller
Drei Medaillons vom Schweinelendchen mit Steinpilzen in Sahnesauce
handgeschabte Eierspätzle 18,30

Vom Argentinischen Weiderind

220gr Rumpsteak unter der Rauchglocke
rosa gebraten, dazu reichen wir hausgemachte Kräuterbutter
Pommes Frites 23,90

Unser Klassiker „Schwäbischer Zwiebelrostbraten“
220gr aus dem Rückengeschnitten mit gebackenen Zwiebelringen
Pommes Frites 23,90

220gr Rumpsteak „Madagaskar“
mit einer Pfefferrahmsauce, verfeinert mit Cognac
Kartoffelkroketten 24,20

Aufpreis Portion „handgeschabte Spätzle“ statt Pommes etc. € 2,-
Bei Allergien fragen Sie bitte nach unserer Allergen-Dokumentation