

Suppen Vorspeisen

Kräftige Rinderkraftbrühe mit Flädle oder Grießnockerln 5,70

Kürbiscremesuppe mit 5 Gewürzen und Kokosmilch 7,20

Bunter kleiner Salat vom Büfett 5,90

Grill und Tellergerichte

Käsespätzle
mit gebackenen Zwiebeln 14,30

200gr Rückensteak vom Jungschwein unter der Rauchglocke
mit Rosmarin und Thymian gebraten, hausgemachte Kräuterbutter
Pommes Frites 15,80

Jägerschnitzel vom Jungschweinerücken
mit geschmorten Champignons und Pfifferlinge
handgeschabte Eierspätzle 17,90

Grillteller unter der Rauchglocke
Verschiedene Medaillons von Schwein und Rind, Grillwürstchen,
hausgemachte Kräuterbutter, Pommes Frites 19,80

Schweinemedallions „Breitenbacher Hof“
Drei Medaillons vom Schweinelendchen mit Steinpilzsauce
handgeschabte Eierspätzle 20,30

Schützentopf
Scheiben vom Schweinefilet mit Pfifferlingen in Sahnesauce
handgeschabte Eierspätzle 19,80

Schwäbischer Sauerbraten in Rotweinsahnesauce
handgeschabte Eierspätzle 17,60

Geschmortes Hirschgulasch,
Kartoffelkroketten, Preiselbeerapfel 19,80

Zanderfilet mit Kräuterbutter überbacken
Salzkartoffeln 19,20

Vom Argentinischen Weiderind

220gr Rumpsteak unter der Rauchglocke
rosa gebraten, dazu reichen wir hausgemachte Kräuterbutter
Pommes Frites 24,90

Unser Klassiker „Schwäbischer Zwiebelrostbraten“
220gr aus dem Rückengeschnitten mit gebackenen Zwiebelringen
Pommes Frites 24,90

220gr Rumpsteak „Madagaskar“
mit einer Pfefferrahmsauce, verfeinert mit Cognac
Kartoffelkroketten 25,20