

Suppen Vorspeisen

Kräftige Rinderkraftbrühe mit Flädle 5,70

Spargelcremesuppe mit einem Sahnehäubchen 7,20

Bunter kleiner Salat vom Büfett 5,90

Grill und Tellergerichte

Käsespätzle
mit gebackenen Zwiebeln 13,80

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

Jägerschnitzel vom Jungschweinerücken
mit geschmorten Champignons und Pfifferlinge
handgeschabte Eierspätzle 16,90

Paniertes Schnitzel vom Jungschweinerücken
Pommes Frites 14,40

Grillteller unter der Rauchglocke
Verschiedene Medaillons von Schwein und Rind, Grillwürstchen,
Grillgemüse, hausgemachte Kräuterbutter, Pommes Frites 19,30

Schweinemedallions „Breitenbacher Hof“
Drei Medaillons vom Schweinelendchen mit Steinpilz Sauce
handgeschabte Eierspätzle 19,30

Schützentopf
Scheiben vom Schweinefilet mit Pfifferlingen in Sahnesauce
handgeschabte Eierspätzle 18,80

Schwäbischer Sauerbraten in Rotweinsahnesauce
handgeschabte Eierspätzle 16,60

Geschmortes Hirschgulasch,
Kartoffelkroketten, Preiselbeerapfel 18,80

Hirschbraten „Försterin“
Geschmorte Speckpfifferlinge, handgeschabte Eierspätzle 20,80

Zanderfilet mit Kräuterbutter überbacken
Salzkartoffeln 17,20