

# 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

Bunter kleiner Salat vom Büfett 4,90

## Vegetarische Gerichte

3 Vegetarische Spinatknödel auf Blattspinat  
und Parmiganosauce 13,40

Käsespätzle  
mit gebackenen Zwiebeln 12,80

Gebratene Serviettenknödel  
mit frischen Pfifferlingen  
und kleiner Salatgarnitur 15,90

## Grill und Tellergerichte

Schwäbischer Sauerbraten  
In Rotweinsahnesauce  
Handgeschabte Eierspätzle 16,60

Hirschbraten  
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 frischen Pfifferlingen 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