

Abendkarte von 18.00 - 21.30 Uhr,  
sowie Samstag, Sonn- und Feiertags ganztags

## Sommer - Zeit

---

### Sommerliche Vorspeisen

Pfifferlingcremesuppe "klassisch" (vegetarisch)		7,80
Schwäbische Gartenkräuter-Gazpacho (gekühlt) mit Gurken, Tomaten und Kresse		8,50
Bunter Sommersalat mit frischen Pfifferlingen und Balsamicodressing (vegetarisch)	Vorspeise Hauptgang	13,80 18,50
Schwäbischer Rindfleischsalat vom Tafelspitz mit Zwiebeln, Essiggurken und weißem Balsamico		16,80
Marinierte Honig-Melone mit 12 Wochen gereiftem Schwarzwälder Kernschinken vom Tannenhof		16,50
Zucchini-Carpaccio mit Ziegenkäsecreme und Zitronen-Olivenöl (vegetarisch)		14,80
Krokette von der roten Linse (vegan) mit Pfifferling-Risotto	Vorspeise Hauptgang	16,50 26,50

Abendkarte von 18.00 - 21.30 Uhr,  
sowie Samstag, Sonn- und Feiertags ganztags

## Sommer - Zeit

### Pfifferlingzeit

Hausgemachte Semmelknödel mit frischen Pfifferlingen und Weißweinsahne (vegetarisch)	21,50
Dinkelnudeln mit frischen Pfifferlingen in Mandelsahne (vegan)	19,50
Frische Pfifferlinge in Kräutersahne mit Tagliatelle	19,50
Maultaschen "Halali" mit frischen Pfifferlingen in Weißweinsahnesauce, Wildpreiselbeeren	23,50
Schweinerückensteak mit frischen Pfifferlingen, Butterspätzle und Weißweinsahne	26,50
Kross gebratenes Zanderfilet mit frischen Pfifferlingen und Tagliatelle	32,50

## Black - Angus Rumsteak

**auf der heißen Salzplatte** ca. 220 Gr. (\*)

mit Pfannengemüse oder marktfrischem Salat  
und hausgemachter Kräuterbutter 34,50

Bitte beachten Sie, dass die Steaks auf der heißen Salzplatte serviert werden  
und nachbraten. Bitte berücksichtigen Sie dies beim bestellen ihres Gargrades.

(\*) Gewichtsangabe bezieht sich auf das Rohgewicht