

## Sommerkarte

<b>Hausgemachte Rinderbouillon mit Flädle</b>	<b>5,80 €</b>
Homemade beef consommé with sliced pancakes	
<b>Kleiner gemischter Salatteller</b>	<b>4,80 €</b>
Small mixed salad	
<b>Großer gemischter Salatteller mit Putenstreifen</b>	<b>13,80 €</b>
Big mixed salad plate with turkey stripes	
<b>Lauwarmer Pfifferlingsalat mit gebratenem Speck, Blattsalaten &amp; Kräuterbaguette</b>	<b>15,80 €</b>
Mixed leaf salad with warm chanterelles, fried bacon bits & herb butter baguette	
<b>Käsespätzle mit Röstzwiebeln &amp; Beilagensalat</b>	<b>11,80 €</b>
Cheese spätzle with sautéed onions & side salad	
<b>Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes &amp; Salat</b>	<b>14,80 €</b>
Breaded pork schnitzel with French fries and side salad	
<b>Geschmorte Ochsenbäckle an Rotweinsoße &amp; Spätzle</b>	<b>14,50 €</b>
Braised beef cheeks on red wine sauce & Swabian noodles	
<b>Bio-Alb-Linsen mit Saitenwürstle &amp; Spätzle</b>	<b>12,80 €</b>
Organic swabian lentils with sausage & Swabian noodles	
<b>Rumpsteak mit gebratenen Speck-Pfifferlingen &amp; grünem Salat</b>	<b>22,80 €</b>
Rumpsteak with sautéed chanterelles, bacon bits & leaf salad	

## Dessertkarte

Hohenzollern-Eisbecher mit Vanilleeis & Schokoladensoße	4,90 €
<i>Ice cream bowl Hohenzollern</i>	
Apfelstrudel mit Vanillesoße	5,50 €
<i>Applestrudel with vanilla sauce</i>	
Topfenstrudel mit Vanillesoße	5,80 €
<i>Strudel cheesecake-style with vanilla sauce</i>	

## Getränkemkarte

Afri Cola, Bluna, Bluna Mix 0,3 l	3,30 €
Teinacher Mineralwasser 0,5 l	4,00 €
Soft & Saftschorle ( Apfel, Johannisbeere, ...) 0,3 l	3,20 €
Preußens Pilsner vom Fass 0,30 l	3,30 €
Paulaner Hefeweizen vom Fass 0,5 l	3,80 €
Paulaner Hefeweizen alkoholfrei 0,5 l	3,80 €
Durbacher Spätburgunder Rotwein 0,25 l	6,10 €
Riesling Weingut Prinz von Hessen 0,25 l	5,80 €
Dallmayr Kaffee, Tee ( verschiedene Sorten )	2,90 €
Cappuccino	3,30 €
Espresso	2,20 €