

„So schmeckt Rosenfeld!“ Unsere Empfehlung der Saison

Für den kleinen Hunger oder zum Vesper

Kürbiscremesuppe mit steirischem Kürbiskernöl	€ 6,20
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	€ 6,00
Bunter Salat mit gerösteten Nüssen an Essig-Öl-Dressing ^{2) 6)}	€ 6,00
Honig gratinierter Ziegencamembert, mit herbstlichem Blattsalat, Apfel und Balsamico	€ 10,50
„Strammer Max“ Bauernbrot mit gekochtem Schinken und Käse überbacken und Spiegelei	€ 12,50
Schwarzwälder Hüttenbratwurst mit hausgemachtem Kartoffelsalat	€ 13,50
Käsespätzle mit Allgäuer Bergkäse und hausgemachten Röstzwiebeln und kleinem Blattsalat ²⁾	€ 14,50
Bunte Salatplatte mit gebratenen Rinderstreifen	€ 16,00
Lauwarmes Forellenfilet*, geräuchert mit Salaten umlegt, dazu Sahnemeerrettich und Bauerbrot	€ 17,00

*Unsere Fische beziehen wir aus der Forellenzucht Lohmühle in Alpirsbach-Ehlenbogen

Hauptgerichte aus dem Wasser

Gebratenes Lachsfilet an Velouté mit Kartoffelgratin und Wintergemüse	€ 26,50
--	---------

Hauptgerichte vom Land

Paniertes Schnitzel Wiener Art mit Pommes-Frites und kleinem Salat ^{2) 6)}	€ 18,00
Zart gebratenes Schweinerückensteak unter der Maronen-Brotkruste an Kürbispüree und hausgemachten Spätzle	€ 20,00
Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Saftschinken und würzigem Emmentaler dazu Kartoffelkroketten	€ 20,50
Schweinmedaillons an Pilzrahm hausgemachten Spätzle und Gratin-Käse	€ 23,00
Hirschkalbsgulasch mit Preiselbeeren mit hausgemachten Spätzle	€ 25,50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle und winterlichem Gemüse	€ 29,50

Desserts

Etwas Süßes zum Abschluss ? Gerne! Fragen Sie uns!

Wir können auch vegetarisch! Fragen sie uns nach unseren **Vegetarischen Gerichten**.

*Wir wünschen Ihnen "Guten Appetit"
und einen angenehmen Aufenthalt bei uns im Haus.
Herzlichst Ihre Familie Thyra*

¹⁾ koffeinhaltig

²⁾ mit Farbstoff

⁶⁾ mit Antioxidationsmittel

³⁾ mit Phosphat

⁷⁾ geschwefelt

⁴⁾ mit Konservierungsstoff

⁸⁾ geschwärzt

⁵⁾ mit Geschmacksverstärker

⁹⁾ mit Süßungsmittel