

Vorspeisen / Starters

Sülze vom Kalbskopf mit Sauce Tatar, Bratkartoffeln <i>Jelly of veal head with sauce tatar, fried potatoes</i>	€ 11,00
Geräuchertes Felchenfilet mit Sahnemeerrettich <i>Smoked fillet of fera with horseradish cream sauce</i>	€ 14,50
Salatschale "Bad Schachen" <i>Salad bowl ,Bad Schachen'</i>	€ 8,00

Suppen / Soups

Ochsenschwanzcremesuppe mit kleinem Knödel <i>Oxtail cream soup with a small oxtail dumpling</i>	€ 8,50
Consommé vom Rind mit Frittaten <i>Beef consommé with sliced pancakes</i>	€ 8,50

Vegetarisches Gericht / Vegetarian Dish

Erbsenrisotto mit gebackenem Spargel € 16,50
*Risotto with fresh peas
and deep fried asparagus*

Fischgerichte / Fish Dishes

Rotauge gebacken mit Sauce Remoulade, € 15,50
Kartoffel-Gurkensalat
*Fried fillet of whitefish with remoulade sauce,
potato salad with cucumber*

Felchenfilet gebraten € 18,00
nach Reichenauer Art,
Petersilienkartoffeln
*Fried fillet of fera "style Reichenau",
parsley potatoes*

Fleischgerichte / Meat Dishes

„Unser Tafelspitz“ – gekochter Tafelspitz € 22,50
mit Apfeln und Schnittlauchsauce,
Rahmspinat und Kartoffelröster

(vorab reichen wir eine Kraftbrühe mit Frittaten)

*Boiled silver side of beef served in two courses
with chive sauce and apple-horseradish,
cream spinach and hash brown potatoes
(in advance we serve a clear soup with frittaten)*

Schwäbischer Zwiebelrostbraten € 23,00

an Trollingersauce,
Bratkartoffeln mit Speck und kleiner Salat

*Swabian sirloin steak with onions
on a red wine sauce,
fried potatoes with bacon and small salad*

Ab 4 Personen (48 Stunden Vorbestellzeit)

Traditionell gefüllte Kalbsbrust € 19,50
an Estragonrahmsauce, (pro Person)

buntes Karottengemüse und Kartoffelpüree

*Traditional stuffed veal breast
with a tarragon cream sauce,
carrot vegetables and mashed potatoes*

Kleine Gerichte

Regionale Käseplatte, € 17,50
Feigensenf und frische Früchte,
Brot und Butter

*Variation of German, Austrian
and Suisse cheese
with fig mustard, fresh fruit,
bread and butter*

Wurstsalat mit oder ohne Käse, € 12,50
Brot und Butter

*Sausage salad with or without cheese,
bread and butter*

Regionaler kalter Aufschnitt vom Holzbrett, € 16,50
Essiggemüse, Brot und Butter

*Cold cuts from the region on the wooden board,
mixed pickles, bread and butter*

Desserts

Scheiterhaufen mit Apfel und Vanillesauce <i>Bread and butter pudding with apple and vanilla sauce</i>	€ 9,00
Grießschnitte mit Erdbeerragout <i>Fried semolina slice with a strawberry ragout</i>	€ 8,50