

## Unsere Empfehlungen zum Sommer 2019...

### Als Apéritif:

Glas SEKT mit feinem QUITTENLIKÖR 6.80

### VEGETARISCHES:

Gebackenes Spinat-Küchle auf Ratatouille-Gemüse,  
gemischter Salat 14.80

Frische Werdenfelser Schwammerl in Rahm  
mit hausgemachten Semmelknödeln 16.40

Steak von der Rinderlende mit frischen Pfifferlingen,  
Bratkartoffeln und Salaten 21.80

### Zwei Echte Matjesfilets

nach der Hausfrauen-Art eingelegt, Salzkartoffeln 15.80

Zwei Echte Matjesfilets mit Zwiebelringen,  
grünen Bohnen und Bratkartoffeln 16.80

Warme Küche von 1200 bis 1400  
und ab 1800 Uhr

### VORSPEISEN:

Sechs WEINBERGSCHNECKEN in pikanter Kräuterbutter, Toast 8.80

Durchwürbeltes SALATVERGNÜGEN mit karamellisiertem  
ZIEGENKÄSE 13.40

Gebackene SCHWEINEBÄCKLE auf marinierten Linsen,  
frischer Meerrettich, und Frühlingssalat 13.80

CARPACCIO vom Rinderfilet mit Ruccola und gehobeltem Parmesan 13.80

...jeweils mit hausgebackenem Brot

### SUPPEN:

RINDERKRAFTBRÜHE mit hausgemachten Leberspätzle und  
Gemüsewürfel 4.80

„ZIERWALD'S“ Festtagssuppe mit Grießnockerl, Markklößchen, Flädle,  
Leberspätzle und Gemüse 6.20

Aufgeschlagene CRÈMESUPPE von der Kresse mit gebratener  
RIESENGARNELE 7.20

### UNSERE MAULTASCHEN:

„GÖTZ VON BERLICHINGEN“ mit Speck, Zwiebeln, Kartoffeln und Ei  
geröstet, gemischter Salat 13.-

„TÜBINGER STUDENTENTROST“ auf geschmolzenen Tomaten  
und mit Käse gratiniert, gemischter Salat 13.-

Wenn Ihr Appetit nicht so groß ist, bereiten wir gerne eine kleine Portion für Sie zu!

## Hauptgerichte:

Hausgemachter Elsässer FLAMMKUCHEN mit Sauerrahm, Speck,  
Zwiebeln und Käse 11.80

Pikante LAMMBRATWÜRSTERL mit Bratkartoffeln 14.40

Geröstete BLUTWURST auf Apfelscheiben, Kartoffel-Kräuterstampf  
und Röstzwiebeln 14.40

-dieses Gericht hat seine Eminenz Reinhard Kardinal Marx am 13.09.2015 bei uns genossen-

Münchener RATSHERRENSCHITZEL -gefüllt mit frischem Meerrettich,  
Basilikum und Schinken-, Bratkartoffeln und Salate 18.80

Schwäbischer ZWIEBELROSTBRATEN -aus der Rinderlende-  
Bratkartoffeln und Salate 19.80

KALBSBÄCKLE im Rohr mit Spätburgunder geschmort, glasierte Karotten  
und Kartoffel-Kräuterstampf 19.80

Rosa gebratene LAMMHÜFTE auf Ratatouillegemüse  
und Ruccola-Gnocchi 19.80

ARTISCHOCKENUDELN mit gebratenen RIESENGARNELEN  
und Ruccola-Pesto 18.80

Frisches, gebratenes SAIBLINGSFILLET auf Blattspinat  
und Safrankartoffeln 19.80

## Unsere DESSERTS:

Unsere "flüssige" SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE im Glas 6.80

Auswahl von hausgemachten SORBETS  
-Mango / Erdbeere / grüner Apfel / Himbeere- je Kugel 2.--

VARIATION von der SCHOKOLADE  
-eiskaltes Mousse, warmes Soufflé und Mangosorbet- 8.20

Frische marinierte ERDBEEREN mit kleinem Heidelbeertartelette  
und Crème brûlée 8.80