

Der Frühling lädt zum Spargel und mehr ein...

Als Apéritif: : Glas SEKT mit feinem Erdbeerlikör 6.80

Marinierte Spargelspitzen mit Flusskrebse, Frühlingssalat
und Safranvinaigrette 16.80

Leichte Spargelcrèmesuppe 6.80

Bärlauch-Maultasche auf Ragoût vom frischen Spargel,
gemischter Salat 14.80

VEGETARISCHES:

Bärlauch-Gnocchi mit Kirschtomaten und gehobelem Parmesan 14.80

Gebackenes Spinat-Küchle auf Ragoût vom frischen Spargel,
gemischter Salat 14.80

Feine Pasta mit frischem Bärlauch, Spargelspitzen
und gebratenen Riesengarnelen 18.80

Portion frischer Stangenspargel aus der Hallertau mit
So. Hollandaise und neuen Kartoffeln 18.20

Wahlweise mit: Schwarzwälder - oder gekochtem Schinken + 6.80,
Schnitzel „Wiener Art“ + 8.40
oder gebratenem Wolfsbarschfilet + 9.20

Zwei Echte Matjesfilets nach der Hausfrauen-Art eingelegt
mit Salzkartoffeln 15.80

Zwei Echte Matjesfilets mit Zwiebelringen,
grünen Bohnen und Bratkartoffeln 16.80

Unsere Empfehlungen Frühling 2019

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 Grießnockel, 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 Bärlauch-Gnocchi 19.80

Frisches, gebratenes SAIBLINGSFILLET auf Blattspinat
und Safrankartoffeln 19.80

Unsere DESSERTS:

Unsere "flüssige" Schwarzwälder Kirschtorte im Glas 6.80

Auswahl von hausgemachten SORBETS
-Maracuja-Erdbeer-grüner Apfel-Rhabarber- je Kugel 2.--

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

Frische marinierte ERDBEEREN mit kleinem Rhabarbertartelette
und Crème brûlée 8.80