

Brotzeit und Gaumenschmankerl

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Wurzelgemüse,
Sherry und Käsestange 8,50 €

Kürbiscremesuppe mit Enten - Croutons,
Kürbiskernöl und Kürbiskerne 7,80 €

Friedrichsruher Vesperbrett
Wurst und Schinken von unserer Metzgerei Hack,
Käsespezialitäten aus Geifertshofen mit Cornichons,
roten Zwiebeln, klein 13,80 €
Salzbutter und Griebenschmalz groß 19,80 €

Wildpastete mit Kohlrabi – Cranberryragout,
Hagebutte und Feldsalat 16,50 €

Leibgerichte und Klassiker

Klassisches Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren und lauwarmen Kartoffel- Gurkensalat, Frühlingslauch und Kürbiskernöl	27,00 €
Hohenloher Zwiebelrostbraten mit Schalottenjus, Röstzwiebeln, winterlichem Gemüse und Butterspätzle	32,80 €
Halbe Ofenfrische Bauernente mit Pflaumensoße, Rotkohl und Semmelknödel	29,50 €
Linseneintopf mit geröstetem Speck, Saitenwürstle und Spätzle	16,80 €

Ausflug ins Grüne

Würziger Dattel Cous - Cous mit Rotkraut, Granatapfel und Feldsalat	12,80 €
Winterliche Blattsalate mit Kürbisdressing, gegrilltem Kürbis und Schafskäse	12,50 €
Pfannenfrische Käserahmspätzle mit Gruyèrekäse und kleinem Salatteller	16,50 €
Kürbisgnocchis mit gebratenen Kräutersaitlingen, Roquefort und Apfel – Quitten Ragout	18,90 €

Feines aus der Waldschänken Küche

Heimisches Wildragout mit Preiselbeeren, Gin, Rosenkohl und Haselnussspätzle	26,80 €
geschmorte Ochsenschwanzpraline mit Portweinjus, Schwarzwurzelgemüse und Semmelknödel	28,50 €
Corden Bleu vom schwäbisch Hällischen Landschwein mit Bergkäse, Gemüse nach Leibziger Allerlei und Bratkartoffeln	26,00 €
Gebratener Kabeljau mit Beurre Blanc, Rote Beete, Blattspinat und Birne	24,50 €

Warm ums Herz

Lauwarmer Schokoladen Brownie mit Portwein - Kirschen und Vanille - Eis	9,80 €
Kaiserschmarrn mit eingelegten Datteln und Tonkabohnen - Eis	10,50 €
Kleine Käseauswahl aus Geifertshofen mit eingelegtem Dörrobst und Früchtebrot	9,60 €