

*„Schwäbisches
Buffet 2025“*



Vorspeisen:

*Marinierte Ochsenbrust mit Essig & Öl
Wurstsalat, Ochsenmaulsalat, hausgemachter Kartoffelsalat,
Ackersalat mit Speck und Kracherle, Krautsalat, Tomatensalat
Bauernsülze in Rettichvinaigrette, Matjesfilets, „Backstoikäs“,
Schwäbische Hirnsuppe mit Profiteroles
Geflügelsalat, Teufelssalat, Nudelsalat*

Hauptgerichte:

*Kl. Leber.- und Griebenwürstle, Bäckle & Züngle
Saure Kutteln in feiner Lembergersauce
Kalbsbraten vom Hals, frisch aus dem Ofen mit Champignons,
Siedfleisch in kräftiger Meerrettichsauce
Schwäbische Bio-Linsen aus Weil im Schönbuch, Saiten und Bauch
Hausgemachte Maultaschen in Tomatensauce mit Käse überbacken
Kl. panierte Schnitzel*

Als Beilagen gibt`s...

*...Rahmwirsing, Blaukraut, Sauerkraut & Schupfnudeln,
Semmelknödel, Spätzle, Schwenkkartoffeln & Bubaspitzla*

„Kirschenmichel“ im Gläsle

Preis pro Person 33,-€