



# Speisekarte

## Suppen

Kresse-Schaumsuppe mit Shrimps <small>b, g, i</small>	6,50 €
Rinder Consommé mit Maultaschen und Gemüse Julienne <small>a, c, i</small>	5,90 €

## Salate

Bunter saisonaler Salat mit Rohkostsalaten, gebratenen Putenbruststreifen, Tomaten, Gurken, Paprika und Mais in der Taco Schale serviert <small>a</small>	12,50 €
Bunter saisonaler Salat mit Rohkostsalaten, gebratenen Rindfleischstreifen und Champignons	15,70 €
Bunter saisonaler Salat mit Rohkostsalaten, Thunfisch, Feta Käse, Oliven, Tomaten und Gurken <small>3, 6 / d, g</small>	13,50 €
Großer gemischter Salat	9,70 €
Kleiner gemischter Salat	5,70 €

## Dressing nach Wahl:

- Rucola Dressing c, g, i, j
- Balsamico Dressing j
- Joghurt Dressing g, j

## Vorspeisen

Kalbfleisch rosa gebraten mit Thunfisch Mousse dazu Apfelkapern, Kräutermarinade, Olivenöl und Zitrone <small>3 / c, d, g</small>	13,90 €
Gebeizter Lachs an Rote Beete Carpaccio mit Avocado Mousse dazu gelbe Kirschtomaten, Limetten – Koriander Marinade und Shiso Kresse <small>c, g</small>	12,50 €

## Hauptgänge

„Schupfnudl Schlemmerpfanne“ Rinderrücken Steak und Medaillon vom Jungschweinfilet mit gebratenen Pilzen, Rahmsauce dazu handgeschabte Spätzle und buntes Gemüse <small>a, c, g, i</small>	22,90 €
Kalbssteak im Landschinken Mantel an sautiertem Gemüse dazu Salbeijus und geröstete Kartoffeln <small>3, 7, 11 / a, i</small>	20,90 €
Putenbrust Steak mit Tomatenragout und Mozzarella überbacken an Basilikum Tagliatelle <small>c, g</small>	15,50 €





## Burger & Sandwich

„Schupfnudl Burger“ 1, 2, 3, 11 / a, c, g, h, j, k Black Angus Beef Patty, Cheddar Käse, Rucola-Knoblauch Sauce, gebratene Zwiebeln, Tomaten Relish, Saure Gurken und Steak House Pommes	16,70 €
Sandwich nach Clubhouse Art 2, 3, 11 / a, c, j, Putenbruststeak, Trüffel Mayonnaise, Tomaten, Spiegelei, Salat und Steak House Pommes	13,50 €

## Schwäbische Gerichte

Geröstete Maultaschen mit Ei an Salatgarnitur und Kartoffelsalat 2, 3, 5, 8 / a, c, g, i, j	14,20 €
Käsespätzle mit Röstzwiebeln 2, 3 / a, c, g	10,50 €
Zwiebelrostbraten an Filderkraut dazu Maultasche, handgeschabte Spätzle und geröstete Zwiebeln 2, 3, 5, 8 / a, c, g, i, j	22,50 €
Wiener Schnitzel (vom Kalb) mit Wildpreiselbeeren, Zitronen – Kapern Garnitur dazu in Butter geschwenkte Drillinge 2, 3 / a, c, g	19,70 €

## Vegetarisch

Rote Beete Gnocchi mit sautierter Zucchini, Urkarotte, gelben Kirschtomaten und Brokkoli dazu Kresse Schaumsauce a, c, g	12,30 €
---	---------

## Dessert

Weißes Schokoladen Crème Brûlée an Erdbeer – Mango Salat c, g	7,50 €
Drei Pfannkuchlein mit gebratenen Bananen, Schokoladenraspeln, Karamellsauce und Vanilleeis a, c, e, g	5,90 €
Himbeersorbet an Ananas und Kiwi Carpaccio dazu eingelegte Walnüsse g	6,50 €

Liebe Gäste,  
unser Küchenchef Herr Tobia Mata und das Küchenteam  
haben für Sie eine Auswahl  
an Köstlichkeiten zusammengestellt.  
Alle Gerichte sind in sich abgestimmt und fair für Sie kalkuliert.  
Sollten Sie Änderungswünsche haben, berücksichtigen wir diese gerne,  
soweit es uns möglich ist. Jedoch möchten wir Sie um Verständnis dafür bitten,  
dass Änderungen von gleichwertigen Speisen mit einem Serviceaufschlag von  
EUR 1,50 pro Änderung in Rechnung gestellt werden.  
Bei hochwertigeren Speisen kann der Betrag abweichen.

### Deklarationspflichtige Zusatzstoffe :

1 mit Farbstoff  
3 mit Antioxidationsmittel  
5 geschwefelt  
7 mit Phosphat  
9 koffeinhaltig  
11 mit Süßungsmittel

2 mit Konservierungsstoff  
4 mit Geschmacksverstärker  
6 geschwärzt  
8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)  
10 chininhaltig  
12 gewachst

### Deklarationspflichtige Allergene :

a Glutenhaltiges Getreide  
c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse  
e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse  
g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse  
i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse  
k Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse  
m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse  
d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse  
f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse  
h Schalenfrüchte  
j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse  
l Schwefeldioxid und Sulphite  
n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

