

Vorspeisen kalt und warm

Steinofenbaguette mit Kräuter-Dip (AW, H, J)	4,90 €
Steinpilz-Ravioli mit marinierten Salatkräutern und gehobeltem Parmesan (AW, C, H)	18,00 €
Bunter Salatteller „Schloss Kressbach“ (J, N, D, I, C, H)	7,50 €
Marinierter Feldsalat mit Honig-Kürbiskern dressing und Gänseconfit, Steinofenbaguette (AW, F, J, O)	16,20 €
Marinierter Feldsalat mit Honig-Kürbiskern dressing, Coppa di Parma und Feige, Steinofenbaguette (AW, F, J, O)	16,20 €
½ dutzend Weinbergschnecken in hausgemachter Kräuterbutter und Steinofenbaguette (AW, H, J, G)	14,20 €
Vitello Tonnato mit mariniertem Feldsalat und Steinofenbaguette (AW, J, C, N)	15,30 €

Suppen

Karotten-Ingwersuppe (H, J, X)	7,40 €
Kraftbrühe mit Flädlestreifen und Schnittlauch (AW, H, J, C)	6,50 €

Hauptgerichte von Fisch und Fleisch

Schwarze Spaghetti mit Riesengarnelen, Safran und Kräutern (D, O, AW, H)	19,90 €
Hausgemachte Lachsmaultaschen auf Blattspinat mit Hummerbisque (B, D, H, N)	18,20 €
Gebratener Meersaibling an Schnittlauch-Velouté, Marktgemüse und Ricotta-Gnocchis (H, D, J, AW, C)	28,40 €
Zwiebelrostbraten an Bratenjus mit Röstkartoffeln (J, N, A)	27,50 €
Kalbrückenschnitte und geschmortes Bäckle an zwei Saucen mit buntem Marktgemüse und hausgemachten Spätzle (AW, C, J)	32,50 €
Albschnitzel vom Schweinerücken mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites (H, C, I, O)	22,50 €
oder Albschnitzel vom Schweinerücken mit hausgemachter Kräuterbutter und Kressbacher-Salatteller (H, C, I, O)	24,50 €
Kalbsschnitzel mit hausgemachter Kräuterbutter, Preiselbeeren und Pommes frites (H, C, E, J)	26,50 €
Kalbsschnitzel mit hausgemachter Kräuterbutter, Preiselbeeren und Kressbacher-Salatteller (AW, C, E, J)	28,50 €

Beilagen zur Auswahl

Pommes frites	5,90 €
Hausgemachte Spätzle (AW, C)	6,50 €
Buntes Marktgemüse (I)	6,90 €
Bratkartoffeln (H)	6,50 €

Typisch Schwäbisch

Frischer Kartoffelsalat mit geschmelzten Maultaschen und Schmorzwiebeln an Bratenjus (AW, C, H, N)	15,30 €
Alb-Linsen mit Saitenwürstle und hausgemachten Spätzle (AW, C, H, J, I)	16,80 €
Rahm-Käsespätzle mit Schmorzwiebeln und Schnittlauch (AW, H, J, C)	15,90 €
Fleischküchle mit frischem Kartoffelsalat und Bratenjus (AW, C, H, J, F, N)	13,90 €

Vegetarisch/ Vegane Gerichte

Hausgemachte Ricotta-Gnocchis mit roter Bete und Edamame (Sojabohne) an Schnittlauch Veloutè (AW, F, G, H)	13,80 €
Geschmälzte Grießnocken auf cremigem Blattspinat und brauner Butter (AW, H, J, L)	13,80 €
Gemüseküchlein mit Leinsamen und Quinoa, Sauerrahm und mariniertem Kräutersalat (AW, G, H, J, C)	14,70 €

Kinderkarte

Kleines Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes frites (AW, C, H, N)	13,30 €
Schweineschnitzel Natur mit Rahmsauce und Spätzle (AW, C, H, N)	13,30 €
Hausgemachte Spätzle mit Soße (AW, C, O)	6,90 €

Desserts

Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Kugel Vanilleeis (AW, C, E, H)	7,50 €
Warmes Schokoladenküchle mit flüssigem Kern, Himbeercoulis und Vanilleeis (AW, C, H)	8,90 €
Crème brûlée mit Früchtebouquet	7,50 €
Dialog von Schokolade und Bio-Joghurt (Panna Cotta) mit Fruchtsauce (E, H, C)	8,50 €
Kleiner Käseteller mit Feigensenf und Weintrauben, Steinofenbaguette (H, N)	14,00 €
„Affogato“ mit doppeltem Espresso und großer Kugel Vanilleeis (H, C)	6,50 €

Unsere Eissorten

Eine Kugel Sorbet nach Wahl	3,20 €
Eine Kugel Sorbet aufgegossen mit Sekt	6,40 €
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Salted Caramel, Walnuss (G), Zimt (H)	
Eine Kugel Eis jeweils	3,00 €
Drei Kugeln Eis	8,20 €
Extra Sahne für Naschkatzen (H)	1,20 €
Eiskaffee (H)	8,00 €
Eisschokolade (H)	8,00 €

Eis am Stiel gibt's an unserer Eistruhe!
Für unsere selbstgebackenen Kuchen fragen Sie bitte das Personal



Vesper

Wurstsalat von der Schinkenwurst bunt garniert mit Bauernbrot und Butter (AW, H)	14,50 €
Paar Bratwürste mit hausgemachtem Kartoffelsalat (N)	11,90 €
Vesperbrettle mit Wurst, Schinken und Käse dazu Bauernbrot und Butter	16,00 €
Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Bergkäse (AW, H, N)	14,90 €
Vegetarischer Flammkuchen mit Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Champignons, Paprika und Bergkäse (AW, H, N)	15,50 €