



Unsere Sommerkarte

Unsere Suppen

Steinofenbaguette mit Kräuterdip (A.w.g,C)	4,90 €
Rinderkraftbrühe mit Flädlestreifen und Schnittlauch (A.w,B,C,E,H)	5,90 €

Unsere Salatvariationen



Wählen Sie dazu: Balsamico-(so2) oder unser Hausdressing (D,E,F,H)

Bunter Salatteller „Schloss Kressbach“ (A.w,E,F,so2) Bunte Blattsalate, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, frische Rohkost, selbstgemachter Kartoffelsalat und Kresse	7,50 €
Große, bunte Salatplatte (E,F,so2) Bunte Blattsalate, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, frische Rohkost, selbstgemachter Kartoffelsalat und Kresse <i>wahlweise mit:</i>	12,80 €
<i>Putenbruststreifen vom Grill</i>	17,80 €
<i>Panierten Schweineschnitzelstreifen (A.w.g,B)</i>	16,60 €
<i>Gebratene Maultaschen (A.w.g,B,E,F)</i>	15,80 €

Zu allen großen Salatplatten reichen wir frisch gebackenes Steinofenbaguette (A.w.g)

Hauptgerichte von Fleisch

Saftiger Zwiebelrostbraten vom Grill mit Schmelzzwiebeln, selbstgemachten Eierspätzle und Trollingersöble (A.w,B,C,E,F)

29,90 €

Wiener Schnitzel vom Kalb garniert mit Zitrone, Kapern und Sardelle dazu Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat (A.w.r.g,B,F,J,M)

28,90 €

wahlweise mit:

mit Pommes frites

Kressbacher Salatteller (A.w,E,F,so2)

Schweinemedallions mit hausgemachten Eierspätzle und Pilzrahmsöble (A.w,B,C,)

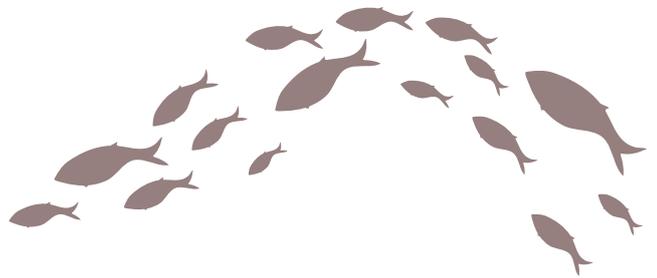
26,90 €

Meeresfisch



Frisches Lachssteak gegrillt, mit Ofenkartoffel und Kräuterquark (A.w.r B,C,J)

26,80 €



Extra Saucen und Dips zur Auswahl

Kräuterbutter (C,E,F)	1,50 €
Trollingersauce (E,F)	1,50 €
Bunte Pfefferbeersauce mit rosa und grünen Beeren (C,E,F)	1,50 €
Rahmsoße (C,E,F)	1,50 €
Pilzrahmsauce (C,E,F)	1,50 €
Ketchup (E) , Mayonnaise (B,F) Senf (F)	0,50 €

Beilagen zur Auswahl

Pommes frites	5,90 €
Hausgemachte Eierspätzle (A.w,B)	6,50 €
Ofenkartoffel mit Kräuterquark (C)	5,90 €
frisches mediterranes gegrilltes Gemüse	7,20 €
Hausgemachter Kartoffel-,Gurkensalat (E,F)	5,90 €
Steinofenbaguette oder Bauernbrot (A.w.g)	1,50 €

Frisch vom Grill



Black Angus Argentinisches T-Bone-Steak 550g bis 600g mit mittleren Filetanteil mit selbstgemachter Kräuterbutter (B,C)	38,80 €
Gegrilltes Putensteak mit leckerer Rahmsauce dazu selbstgemachte Eierspätzle (A.w.g,B,C,E)	22,60 €
Rumpsteak vom jungen argentinischen Black Angus Rind mit selbstgemachter Kräuterbutter Rosmarinkartöffelchen (E F.Hso2)	28,90 €

Feines aus dem Ländle

Linsen mit selbstgemachten Spätzle, Saitenwürsten und eine Scheibe mageren, gerauchten Bauchspeck (A.w,C,E,F)	16,50 €
Selbstgemachte Maultaschen, abgeschmälzt mit Zwiebeln, Bratensoße und Kartoffel- und Blattsalat (A.w,B,C,E,F,M)	16,20 €
Flammkuchen mit Speck, roten Zwiebeln und Bergkäse (A.w.g.r,C,B)	14,90 €
Gebratenes Fleischkühle an Zwiebelsauce dazu unserer selbstgemachter Kartoffelsalat (E,F)	14,20 €
Saure Kutteln in Trollingersauce, serviert mit krossen Bratkartoffeln (A.w.r.g,E)	15,50 €
wahlweise mit hausgemachten Bauernbrot (A.w,C,E,F)	13,90 €

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Rahmkäsespätzle mit gedünsteten Zwiebeln und einem kleinen grünen Salat (A.w.g,B,C,F) 16,50 €

Vegetarischer Flammkuchen mit Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Champignons, Paprika und Bergkäse (A.w.g,C) 15,50 €

Für unsere kleinen Gäste bis 14 Jahre



Rudy Rüssel

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Ketchup (A,B) 13,50 €

Zauberberg

Eierspätzle mit Bratenjus oder Rahmsauce (A.w.g,B,C) 6,90 €

Goldstücke

Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise 6,90 €

Piratenschatz

Chicken Nuggets mit Pommes frites, Ketchup oder Mayonnaise (A.w.g,B) 11,90 €

Räuberteller

Bestelle dir einen leeren Teller und räubere bei deinem Sitznachbar 0,00 €

Kinder-Überraschung

Eine Riesen-Kugel Smarties Eis, Gummibärchen, Esspapier, bunte Streusel Schokoperlen, Krokant und Schoko-oder Erdbeersauce (A,B,C,D,E,H,I) 5,90 €

Desserts für unsere Naschkatzen



„Affogato“ doppelter Espresso und große Kugel Vanilleeis (C)	4,90 €
Apfelstrudel mit selbstgemachter Vanillesoße an einer Kugel Vanilleeis (A,B,C,I)	7,90 €
Erdbeer Kuss Gemischtes Milcheis, frische Erdbeeren, Sahne, Minze und Erdbeersoße	7,90 €
Dreierlei Sorbet & frische Früchte <i>glutenfrei, laktosefrei, vegan</i> (A,B,C,H,I) Sorbet von sizilianischen Zitronen, Passionsfrucht und Himbeere	8,10 €

Unsere Eissorten & Sorbets



Eine Kugel Sorbet nach Wahl	3,20 €
Ein Kugel Sorbet aufgegossen mit Sekt	6,40 €
Zitronen Sorbet <i>glutenfrei, laktosefrei, vegan</i>	3,20 €
Passionsfrucht Sorbet <i>glutenfrei, laktosefrei, vegan</i>	3,20 €
Cassis Sorbet <i>glutenfrei, laktosefrei, vegan</i>	3,20 €

Solo-Kugel Mövenpick-Eis

Crème Vanilla, Chocolate Chips, Maple Walnuts, Salted Caramel, Strawberry Cream

Alle Milcheis-Sorten und Waffelröllchen können Spuren von Schalenfrüchten und Erdnüssen enthalten.

Waffelröllchen (A,B,C,I)

Ein Kugel Eis jeweils	3,00 €
Drei Kugeln Eis	8,20 €
Extra Sahne für Naschkatzen (C)	1,50 €
Portion Soße / Topping <i>kann Spuren von Schalenfrüchten und Erdnüssen enthalten</i> mit einem Schuss Likör (Eierlikör B C, Bailey's ² , Maraschino)	1,00 € 1,90 €

Eiskaffee *C I – kann Spuren von Schalenfrüchten und Erdnüssen enthalten* 8,00 €
Vanilleeis, gekühlter Kaffee², Sahne, Raspel-Schokolade und Schokosoße

Eisschokolade *C I – kann Spuren von Schalenfrüchten und Erdnüssen enthalten* 8,00 €
Vanille- und Schokoladeneis, Trinkschokolade, Sahne und Schokosoße

Eis am Stiel gibt's an unserer Eistruhe!

Hausgemachte Kuchen & Torten



Für die Auswahl unserer Kuchen & Torten fragen Sie bitte das Servicepersonal.

Stück Torte 4,50 €

Stück Kuchen 4,10 €

Schwäbisches Vesper



Wurstsalat vom Leberkäse bunt garniert mit Butter, Baguette und Bauernbrot

(Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler Käse) (C,E,F,so2)

14,50 €

oder

(Schwäbischer Wurstsalat mit Schwarzwurst) (E,F,so2)

14,50 €

Legende

Erläuterung der Zusatzstoffe und Allergene

1. Mit Konservierungsstoff, 2. Mit Farbstoff, 3. Mit Antioxidationsmittel,
4. Mit Süßungsmittel Saccharin, 5. Mit Süßungsmittel Cyclamat, 6. Mit Süßungsmittel Aspartam, Aspartam. enth. Phenylalaninquelle, 7. Mit Süßungsmittel Acesulfam,
8. Mit Phosphat, 9. geschwefelt, 10. Chininhaltig, 11. Koffeinhaltig, 12. Mit Geschmacksverstärker, 13. geschwärzt, 14. gewachst

Allergene

A-Glutenhaltiges Getreide, w-Weizen, d-Dinkel, k-Khorasan-Weizen, r-Roggen, g-Gerste, h-Hafer, B-Eier, C-Milch, D-Erdnüsse, E-Sellerie, F-Senf, G-Sesam, H-Soja, I-Schalenfrüchte, J-Fische, K-Krebstiere, L-Weichtiere, M-Lupinen, SO-Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10mg/Kg bzw. 10mg/ltr, X-Allergen ist enthalten, O-kann Spuren von Allergenen enthalten, 11-Nitritpökelsalz

