

# Unsere Menükarte

## Empfehlung der Küche

Schnitzel von Rehkeule an Hagebuttensauce, Steinchampignons, buntes Marktgemüse und Eierspätzle (AW,AG,H,J,I)	26,50 €
Gebratener Pulpo und Calamaretti an mit Honig- Limettendressing mariniertem Baby-Leaf-Salat und Limetten-Gel (D,G)	25,50 €
Rosa gebratener Lammrücken mit Cashewkruste, Thymiansauce und venezianisches Gemüse dazu Kartoffel-Risolées (AW,G,I,C)	29,50 €

## Vorspeisen kalt und warm

Steinofenbaguette mit Kräuter-Dip (AW,H,J)	4,90 €
Bunter Salatteller „Schloss Kressbach“ (J,N,D,I,C,H)	7,50 €
Klassisches Vitello tonnato mit Kapern und mariniertem Baby-Leaf-Salat und Steinofenbaguette (AW,JC,N)	15,30 €
Bunte Blattsalate mit Honig-Limetten-Dressing (J,K,L) <i>wahlweise mit:</i>	9,00€
5 Tiger Garnelen (B,E)	12,00€
Putenstreifen (O)	8,50 €

## Suppen

Süßkartoffelsuppe mit Trüffelöl (H,L,G)	7,50 €
Kraftbrühe mit Flädlestreifen oder Grießklößchen und Schnittlauch (AW,H,J,C)	6,50 €

# Hauptgericht von Fisch und Fleisch

Zwiebelrostbraten an Bratenjus und Röstkartoffeln (J,N,A)	28,50 €
Gebratener Meersaibling auf grünem Spargelrisotto und leichter Safransauce (H,D,J,AW,C)	28,80 €
Hausgemachte Lachsmaultaschen auf Blattspinat und Hummerbisque (B,D,H,N)	18,20 €
Rinder-Tafelspitz an Meerrettichsauce, buntes Marktgemüse und Röstkartoffeln oder <i>wahlweise mit Schupfnudeln</i> (H,D,J,AW,C)	26,80 €
Schnitzel von der Putenbrust im Cornflakesmantel gebraten, süße Chillisauce und Pommes Frites (AH,C,I,G)	22,90 €
Landschweinrücken an Cognac-Pfefferrahmsauce, Eierspätzle und kleinem Salatteller (AW,G,H,I)	27,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und hausgemachter Kräuterbutter <i>wahlweise mit:</i> <i>mit Pommes frites</i> (H,C,E,J) <i>Kressbacher Salatteller</i> (AW, C, E, J)	28,50 €
Landschweinschnitzel mit hausgemachter Kräuterbutter <i>wahlweise mit:</i> <i>mit Pommes frites</i> (H, C, I, O) <i>Kressbacher Salatteller</i> (H, C, I, O)	24,50 €
Cordon bleu vom Landschwein mit Schinken und Käse gefüllt mit Preiselbeeren und Pommes frites (AW,C,H)	26,00 €
<b>Beilagen zur Auswahl</b>	
Pommes frites	5,90 €
Hausgemachte Spätzle (AW,C)	6,50 €
Buntes Marktgemüse (I)	6,90 €
Bratkartoffeln (H)	6,50 €

# Vegetarische & Vegane Gerichte

Gemüseküchlein mit Leinsamen und Quinoa, Sauerrahm und marinierten Baby-Leaf-Salat (AW,G,H,J,C)	14,70 €
Strozzapreti-Nudeln mit Bärlauch-Basilikum-Pesto und geriebenem Parmesan (AW,E,G,I,C)	14,00 €
Hausgemachte Ricotta-Gnocchis mit roter Bete und Edamame (Sojabohne) an Schnittlauch-Velouté (AW,F,G,H)	15,00 €

## Typisch Schwäbisch

Geschmelzte Maultaschen mit frischem Kartoffelsalat, Schmorzwiebeln und Bratenjus (AW,C,H,N)	15,50 €
Linsengemüse mit Balsamessig, Eierspätzle und Saitenwürstle (AW,C,H,I,J,L)	16,80 €
Rahm-Käsespätzle mit Bergkäse, Schmorzwiebeln und Schnittlauch (AW,H,J,C)	16,00 €
Fleischküchle mit frischem Kartoffelsalat und Bratenjus (AW,C,H,J,F,N)	13,90 €

## Für unsere kleinen Gäste

Kleines Putenschnitzel natur mit Rahmsauce und gerollten Nudeln (AW,C,H,I)	13,50 €
Kleines Wienerschnitzel vom Landschwein mit Pommes Frites (AW,C,H,N)	13,30 €
Eierspätzle mit Bratenjus oder Rahmsauce (AW,C,O)	6,90 €
Spaghetti Bolognese mit geriebenem Parmesan (AW,H)	6,90 €

## Desserts

Crème brûlée mit kleinem Früchtebouquet (C,H,G)	7,50 €
Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis (AW,C,E,H)	7,50 €
Schokoladenmousse mit mariniertem Erdbeer-Rhabarberragout (E,H,C)	8,90 €
Warmes Schokoladenküchle mit flüssigem Kern, Mangosauce und Vanilleeis (AW,C,H)	8,90 €
„Affogato“ doppelter Espresso und große Kugel Vanilleeis (H,C,G)	4,90 €
Kleiner Käseteller mit Weintrauben und Feigensenf, Steinofenbaguette (H,N)	14,00 €

## Unsere Eissorten



Eine Kugel Sorbet nach Wahl	3,20 €
Ein Kugel Sorbet aufgegossen mit Sekt	6,40 €
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Salted Caramel, Wallnuss (G), Zimt (H)	
Ein 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!*

## Unsere hausgemachten Kuchen



*Für unsere selbstgebackenen Kuchen fragen Sie bitte unser Servicepersonal*

## Vesper

Paar Bratwürste mit hausgemachtem Kartoffelsalat (N,11)	11,90 €
Wurstsalat vom Leberkäse bunt garniert mit Butter, Baguette und Bauernbrot (Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler Käse)(AW,H,C,11)	14,50 €
oder (Schwäbischer Wurstsalat mit Schwarzwurst) (AW,H,C,11)	14,50 €
Vesperbrettle mit Wurst, Schinken und Käse dazu Butter und Bauernbrot (AW,H,C,11)	16,00 €
Flammkuchen mit Speck, roten Zwiebeln und Bergkäse (AW,H,N)	14,90 €
Vegetarischer Flammkuchen mit Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Champignons, Paprika und Bergkäse (AW,H,N)	15,50 €

## Legende

### Erläuterung der Zusatzstoffe und Allergene

1. Mit Farbstoff, 2. Mit Konservierungsstoff, 3. Mit Süßmitteln,
4. Mit Phosphat, 5. Mit Antioxidationsmittel,
6. Mit Geschmacksverstärker, 7. Geschwärzt,
8. Enthält eine Phenylalaninquelle, 9. Koffeinhaltig, 10. Chininhaltig

## Allergene

AW-Weizen, AD-Dinkel, AR-Roggen, AG-Gerste, AH-Hafer, AK-Khorasan-Weizen,  
B-Krebstiere, C-Eier, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Soja, G-Schalenfrüchte,  
H-Milch & Laktose, I-Sellerie, J-Senf, K-Sesam, L-Lupine,  
M-Weichtiere Schnecken, N-Sulfit Schwefeldioxid, X-Allergen ist enthalten,  
O-kann Spuren von Allergenen enthalten, 11-Nitritpökelsalz