

Vesperkarte und kleine Gerichte

	€
Hausgemachter Kartoffelgulasch ^{6,8} Saitenwürstle I Baguette	13,50
Rinderkraftbrühe I Flädle Schnittlauchröllchen	5,50
Straßburger Wurstsalat ^{6,8} Gewürzgurken I Zwiebeln I Baguette	10,50
- ohne Käse	9,50
Holzofenbrot belegt mit:	
- dünn geschnittenem Schwarzwälder Schinken	9,00
- herzhafter Kirschwassersalami	7,90
- Emmentaler oder Gouda	7,00
Rustikales Vesperbrett ^{4,6,8} schlachtfrische Blutwurst I Leberwurst Salatbouquet I Holzofenbrot	13,50
Bunte Blattsalate I Schafskäse schwarzen Oliven I hausgemachtes Dressing	11,50
Lauwarme Hirschbratwürste ^{6,8} Kartoffel-Gurken-Salat	11,50
Sommerliche Blattsalate I Sprossen gebratenen Putenbruststreifen	13,50
Zartgeräuchertes Lohmühler Forellenfilet I lauwarm Sahnemeerrettich I Kapern	13,50

Regional

	€
Pfau's Hirschbratwürste ^{2,3} Apfel-Linsen Nussbutter Leberspätzle	15,50
Maultaschenvariationen:	
- gratiniert Tomate Käse Tomaten-Ragout Gin-Sahne	11,50
- Gemüseboullion schwäbischer Kartoffelsalat Zwiebel-Gänse-Schmelze	10,50
- Rinderkraftbrühe Wurzelgemüse	9,50
Gaisburger Marsch Spätzle Rindfleischwürfel Kartoffelwürfel Consommé	12,50

