

Suppen

Kräftige Fleischbrühe mit Leber- und Markklößchen	5,90 €
Fränkische Grünkernsuppe mit Markklößchen	5,90 €

Unsere Klassiker

„Adlerpfännle“ – Schweinemedallions auf hausgemachten Eierspätzle mit Pilzrahmsoße, überbacken mit Tomaten und Käse	23,30 €
„Schüpfer Schloss“ – Schweinelendchen mit gebratener Ananas, Preiselbeeren und Käse überbacken, dazu Pilzrahmsoße und knusprige Rösti	24,50 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten (ca. 250 g Roastbeef vom Jungrind), dazu hausgemachte Eierspätzle	26,50 €
Dry Aged Rumpsteak vom Jungrind (ca. 250 g, 4 - 6 Wochen im DRY AGER® gereift) frisch vom Grill mit Kräuterbutter, dazu Pommes frites	28,90 €
Schweinefilet herzhaft gefüllt mit Mett, Pilzrahmsoße, dazu hausgemachte Eierspätzle	22,80 €

vom Schwein

Schweinemedallions vom Grill mit Pilzrahmsoße, dazu hausgemachte Eierspätzle	22,80 €
Cordon bleu vom Schweinerücken (gefüllt mit Kochschinken und Gouda), dazu Pommes frites	20,90 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites	18,40 €
„Holzfällersteak“ vom saftigen Schweinenacken mit Röstzwiebeln, dazu Pommes frites	20,90 €
„Schüpfer Winzerschnitzel“ vom Schweinerücken, gefüllt mit Senf, Zwiebeln und Schinken, dazu Pommes frites	20,90 €
Jägerschnitzel vom Schweinerücken, mit Paprika und Champignons, dazu Pommes frites	20,90 €
Hausgemachte Maultaschen „Schwäbische Art“, angebraten, dazu Röstzwiebeln	12,00 €

vom Geflügel

Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Pilzrahmsoße, dazu Kroketten	20,90 €
Putensteak „Hawaii“ mit Ananas, Kochschinken und Käse überbacken dazu knusprige Rösties	21,90 €

vom Jungrind

Zartes Rumpsteak (ca. 250 g Roastbeef) vom Grill mit Kräuterbutter, dazu Pommes frites	26,50 €
Rinderfiletsteak (ca. 250 g), mit Pfefferrahmsoße, dazu Kroketten	28,90 €
Fränkischer Sauerbraten mit Preiselbeeren, dazu hausgemachte Kartoffelknödel	20,90 €
Rinderroulade nach „Hausfrauen Art“, dazu hausgemachte Semmelknödel	20,90 €
Wiener Schnitzel vom Mastkalb, dazu Pommes frites	23,30 €
Zartes Kalbsgeschnetzeltes vom Mastkalb, dazu hausgemachte Eierspätzle	23,30 €

Vegetarisches und Veganes

Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln	12,00 €
Hausgemachte Maultaschen „Schwäbische Art“, angebraten, dazu Röstzwiebeln	12,00 €
Pilzpfanne mit cremiger Rahmsoße, dazu hausgemachte Semmelknödel	14,30 €
Hausgemachte vegetarische oder vegane Gemüsebratlinge, dazu Zaziki	12,00 €

Salate

Großer Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen, sowie frischen Rohkost- und Blattsalaten der Saison	14,50 €
--	---------

in Verbindung mit einem Hauptgericht:

Bunter Salatteller	3,00 €
Kleiner gemischter Salat	1,80 €

zum Abschluss Espresso, Cappuccino oder Kaffee

Ihre Beilage dürfen Sie nach Belieben wählen. Alle Preise inklusive 19 % Mehrwertsteuer.