

### **Hausaperitiv**

Aperol Spritz	1,7,	6,90 €
Rosato-Spritz	1, 7,	6,90 €
Gin-Tonic, auch alkoholfrei		7,20 €
Sekt mit Granatapfellikör		6,50 €
Kellerbier dunkel naturtrüb von der Brauerei Gold Ochsen Ulm	0,3l	4,20 €

### **Saisonale Gerichte**

Zusenhofener Feldsalat mit Speck und kräucherle	9,80 €
Zusenhofener Feldsalat mit Kartoffeldressing und Kartoffelstroh	11,50 €
Kürbisrisotto und Parmesan,	17,50 €
Züricher Geschnetzeltes mit Brettspätzle	25,50 €
Kräuterrisotto mit Parmesan und gebratenen Riesengarnelen	31,50 €
Gebratener Seeteufel mit Kürbisrisotto und wildem Brokkoli	33,50 €

### **Tagesdessert**

Espresso mit Creme Brulee	6,00 €
Dessertvariation im Glas	11,50 €

## Vorspeisen

Bunter Salatteller mit gebratenen Champignons	8,50 €
Kräuternudeln mit Norweger-Lachs	16,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit frischem Parmesan	18,50 €

## aus dem Suppentopf

Flädlesuppe	7,00 €
Trudel's Markklößchensuppe	8,00 €
Kraftbrühe mit Fleischklößchen	8,50 €
Knoblauchsuppe mit Croutons	7,50 €
Kürbiscremesuppe mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen	9,00 €
Thai-Curry Suppe mit Baby-Gambas	9,50 €

## Beilagensalate

Blattsalate	5,50 €
bunter Salatteller	6,50 €

### **vom Schwein**

Rahmschnitzel		14,50 €
Schnitzel „Wiener-Art“		14,50 €
Cordon- bleu	1,2,4,5,	17,00 €

### **vom Kalb**

Rahmschnitzel mit frischen Champignons		24,00 €
Original Wiener Schnitzel		24,00 €
Cordon- bleu	1,2,4,5	26,00 €

### **Beilagen zur Wahl**

Pommes-Frites	4,00 €
handgeschabte Brettspätzle	5,00 €
Dauphine-Kartoffeln	4,00 €
Kartoffelkroketten	4,00 €
Bratkartoffeln	5,50 €

### **Vegetarische Gerichte**

Hausgemachte Käsespätzle	13,50 €
Vegetarisches Bauernomelett	12,50 €
Champignonnudeln	14,50 €
Pfannkuchen gefüllt mit Champignon-ragout	14,50 €

### **Wild aus der Legelshurster Jagd**

Geschnetzelte Rehkeule Champignon-Preiselbeerrahm und Brettspätzle	26,50 €
Rehsteak aus der Keule mit Dauphinekartoffeln	31,50 €
Am Stück gebratener Rehrücken mit Pilzen und Brettspätzle	42,50 €
Geschmorte Rehhaxen mit Champignons und Brettspätzle	28,50 €

### **unsere Rumpsteaks vom argentinischem Angusrind**

Rumpsteak mit Kräuterbutter und Röstzwiebeln	26,50 €
Rumpsteak in Knoblauchrahm	26,50 €
Pfeffersteak	26,50 €
Rumpsteak unter der Meerrettichkruste	29,50 €
Großes Rumpsteak mit gebratenen Champignons	33,50 €

### **Als Beilagen zu den Steaks**

Pommes-Frites	4,00 €
handgeschabte Brettspätzle	5,00 €
Dauphine-Kartoffeln	4,00 €
Kartoffelkroketten	4,00 €
Bratkartoffeln	5,50 €

Liste der Zusatzstoffe auf der letzten Seite

### **Fischgerichte**

Norweger Lachs in Rieslingssauce mit Kartoffeln	27,50 €
Kross gebratener Zander mit Butternudeln	31,50 €
Jakobsmuscheln mit Trüffelnudeln und Erbsen	34,50 €

### **Spezialitäten des Hauses**

Blutwurstgröstel	15,50 €
Schweinelenochen in Gorgonzolasauce, Walnussbutter und Butternudeln	24,50 €
Rindfleischwürfel in Champignon-Cognacrahm mit Brettspätzle	25,50 €
Lammrücken unter der Kürbiskern-Kruste mit Bratkartoffeln	33,50 €
Kross gebratener Zander auf Blutwurst mit Rosmarin-Kartoffeln	34,50 €
Pfeffersteak vom Hirschkalbsrücken mit Pommes-Frites	39,50 €

Liste der Zusatzstoffe auf der letzten Seite

### **Für den kleinen Appetit**

Bunte Salatplatte mit kleinen Schnitzelchen		15,00 €
Bunte Salatplatte mit gebackenem Schafskäse		14,00 €
Große bunte Salatplatte mit gebratener Putenbrust		15,00 €
Straßburger Wurstsalat mit Baquette	1,2,4,5	12,50 €

Liste der Zusatzstoffe auf der letzten Seite

**Können Sie unsere Speisekarte nicht lesen, fragen Sie nach unserem  
Brillensortiment von Augenoptiker Thüm in Kehl**

## Dessert

gemischtes Eis	5,50 €
gemischtes Eis mit Sahne	6,50 €
Vanilleeiscreme mit heißer Schokolade	7,50 €
Heiße Himbeeren mit Vanilleeiscreme	7,50 €
Eismeringe	8,50 €
Eiskaffee	7,50 €
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	5,00 €
Geeister Cappuccino ca.20 Min Zubereitungszeit	8,50 €
Geeistes Tiramisu	10,50 €
Dreierlei Sorbet mit frischen Früchten	9,80 €
Schokotörtchen mit Vanilleeis und Vanillesauce	11,00 €

Wir vermeiden es, jegliche Zusatzstoffe zu verwenden.  
Allerdings sind diverse Zusatzstoffe in den Grundprodukten enthalten.

### Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffen

1	mit Farbstoff	7	chininhaltig
2	mit Konservierungsstoff	8	geschwefelt
3	mit Antioxidationsmittel	9	gewachst
4	mit Geschmacksverstärker	10	mit Süßungsmittel
5	mit Phosphat	11	mit Sulfite



**Griesbacher**  
*Aus dem Herzen des Schwemmtales*  
*First Class*

