

Suppen

Kräftige Fleischbrühe mit Leber- und Markklößchen	5,50 €
Fränkische Grünkernsuppe mit Markklößchen	5,50 €

Unsere Klassiker

„Adlerpfännle“ – Schweinemedallions auf hausgemachten Eierspätzle mit Pilzrahmsoße, überbacken mit Tomaten und Käse	22,30 €
„Schüpfer Schloss“ – Schweinelendchen mit gebratener Ananas, Preiselbeeren und Käse überbacken, dazu Pilzrahmsoße und knusprige Rösti	23,50 €
Schweinelende gefüllt mit herzhaftem Mett, dazu Pilzrahmsoße und hausgemachte Eierspätzle	21,20 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten (ca. 250 g Roastbeef vom Jungrind), dazu hausgemachte Eierspätzle	25,50 €
Dry Aged Rumpsteak vom Jungrind (ca. 250 g, 4 - 6 Wochen im DRY AGER® gereift) frisch vom Grill mit Kräuterbutter, dazu Pommes frites	27,90 €

vom regionalen Landschwein

Schweinemedallions vom Grill mit Pilzrahmsoße, dazu hausgemachte Eierspätzle	21,80 €
Cordon bleu vom Schweinerücken (gefüllt mit Kochschinken und Gouda), dazu Pommes frites	19,90 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites	17,40 €
„Holzfällersteak“ vom saftigen Schweinenacken mit Röstzwiebeln, dazu knusprige Rösti	19,90 €
„Schüpfer Winzerschnitzel“ vom Schweinerücken, gefüllt mit Senf, Zwiebeln und Schinken, dazu Pommes frites	19,90 €
Jägerschnitzel vom Schweinerücken, mit Paprika und Champignons, dazu Kroketten	19,90 €
Hausgemachte Maultaschen „Schwäbische Art“, angebraten, dazu Röstzwiebeln	11,00 €

Ihre Beilage dürfen Sie nach Belieben wählen:
Eierspätzle, Semmelknödel, Kartoffelknödel, Pommes frites, Kroketten, Rösti

vom Geflügel

Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Pilzrahmsoße, dazu Kroketten 19,90 €

Putensteak „Hawaii“ überbacken mit Ananas, Kochschinken und Käse, dazu knusprige Rösti 19,90 €

vom Jungrind

Zartes Rumpsteak (ca. 250 g Roastbeef) vom Grill mit Kräuterbutter, dazu Pommes frites 25,50 €

Rinderfiletsteak (ca. 250 g), mit Pfefferrahmsoße, dazu Kroketten 27,90 €

Fränkischer Sauerbraten mit Preiselbeeren, dazu hausgemachte Kartoffelknödel 19,90 €

Rinderroulade nach „Hausfrauen Art“, dazu hausgemachte Semmelknödel 19,90 €

Wiener Schnitzel vom Mastkalb, dazu Pommes frites 22,30 €

Zartes Kalbsgeschnetzeltes vom Mastkalb, dazu hausgemachte Eierspätzle 22,30 €

Vegetarisches und Veganes

Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln 11,00 €

Hausgemachte Maultaschen „Schwäbische Art“, angebraten, dazu Röstzwiebeln 11,00 €

Pilzpfanne mit cremiger Rahmsoße, dazu hausgemachte Semmelknödel 13,30 €

Hausgemachte vegetarische oder vegane Gemüsebratlinge, dazu Zaziki 11,00 €

Salate

Großer Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen oder Maultaschen, sowie frischen Rohkost- und Blattsalaten der Saison 13,50 €

in Verbindung mit einem Hauptgericht:

Bunter Salatteller 3,00 €

Kleiner gemischter Salat 1,50 €