




**Suppen:**

-  **Kürbiscremesuppe** mit Sahnehäubchen und frischem Schnittlauch € 7,80
-  **Champignoncremesuppe** mit Sahnehäubchen und frischem Schnittlauch € 7,80
- Hausgemachte Gulaschsuppe<sup>2,3,5</sup>** mit Brot € 8,00
- Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle** € 6,90
- Rinderkraftbrühe mit Brätklößchen** € 6,90
- Rinderkraftbrühe mit hausgemachter Maultasche<sup>3</sup>** und geschmälzten Zwiebeln € 8,00

**Klassiker:**

- Ribeye-Steak** mit Blattspinat, Sauce Béarnaise und Pommes Frites € 29,30
-  **Zwiebelrostbraten** vom argentinischen Roastbeef mit geschmälzten Zwiebeln und Trollinger-Soße dazu Pommes Frites € 27,30
- Rinderfetzen** mit Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern mariniert dazu Pommes Frites € 24,00
-  **Kronenfännle** drei Schweinemedallions mit Spätzle und Champignon-Rahmsoße € 22,40
- Schweinefiletspitzen** mit frischen Champignons in Rote-Beete<sup>6</sup>-Rahmsoße und Spätzle € 20,60
- Schnitzel Wiener Art** zwei panierte Schnitzel aus dem Schweinerücken mit Pommes Frites € 18,20
-  **Cordon Bleu** mit magerem Schinken<sup>3</sup> und Gouda gefüllt, dazu Pommes Frites € 21,70
- Hausgebeizter Sauerbraten** mit saurer Soße und Spätzle € 20,90
- Rinderbraten** in Trollinger geschmort, mit Blaukraut und Kartoffelklößen<sup>2,5</sup> € 20,90
- Schweinebraten** mit Zigeunersoße und Pommes Frites € 19,90
- Gemischter Braten** von Schwein und Rind, mit Spätzle und Soße € 19,40
- Kalbsrahmbraten** aus der mageren Kugel mit Weißweinrahmsoße und Spätzle € 21,40


**Zu allen Hauptgerichten empfehlen wir:**

-  **Unser legendärer Kartoffelsalat** € 6,30
-  **Gemischter Beilagensalat** € 6,10
-  **Verschiedene Blattsalate** € 5,40

**Extras:**

Trollingersoße € 2,00 Rahmsoße € 2,30 Champignon-Rahmsoße € 2,80 Zigeunersoße € 3,00






**Herbstliche Highlights:**

-  **½ Grillente** frisch aus dem Ofen mit Kartoffelklößen<sup>2,5</sup>, Apfelrotkraut und Entensoße € 28,80
- Rehbraten** mit Spätzle, Wacholderrahmsoße und Preiselbeeren € 27,70
- Hirschedelgulasch** mit Spätzle und Preiselbeeren € 26,60


**Schwäbisches:**

- Schwabenglück** hausgemachte Fleischküchle, Maultasche und Kartoffelsalat mit geschmelzten Zwiebeln und Soße € 19,50
- Linsen<sup>2,3,5</sup>** nach Großmutter's Rezept mit Spätzle und ein Paar Saitenwürstle<sup>2,3,5</sup> € 18,20
- Unsere hausgemachten Maultaschen<sup>3</sup>**
  - In der Rinderkraftbrühe** mit Zwiebelschmälze und frischem Schnittlauch € 17,00
  - Mit Bratensoße** und geschmälzten Zwiebeln und frischem Schnittlauch € 17,00
  - Geröstet** mit Ei und frischer Petersilie € 17,00

**Vegetarische und Vegane Gerichte:**

-  **Kürbis-Gemüse-Kokoscurry** mit Basmatireis € 18,80
-  **Graupenrisotto** mit in Butter geschwenktem Karotten-, Lauch-, und Selleriegemüse und Grana Padano Spänen € 18,70
-  **Gemüseteller** marktfrisches Gemüse der Saison mit Sauce Hollandaise und Rösti € 18,50
-  **Rahmspinat** mit zwei Spiegeleiern und Rösti € 18,40
-  **Cremige Käsespätzle** mit würzigem Bergkäse, Emmentaler sowie Gouda, geschmälzten Zwiebeln und frischem Schnittlauch € 16,80

**Große Salatteller:**

- Bunter Salatteller mit marktfrischen Rohkostvariationen, Blattsalaten und natürlich unserem Kartoffelsalat
- Lady Morgan** mit zwei Medallions, Kräuterbutter und Joghurt-Dressing € 20,20
  - Othello** mit marinierten Rinderfetzen und Sherry-Dressing € 20,50
  - Marie Louise** mit paniertem Schweineschnitzel und Joghurt-Dressing € 18,40
  -  **Ziegenpeter** mit Karamellisiertem Ziegenfrischkäse und Walnüssen, dazu Sherry-Dressing € 19,30

**Auch zum Mitnehmen:**

Maultaschen, Kartoffelsalat, Joghurt- und Sherry-Dressing, Rahm- und Trollinger-Soße