

# Liebe Gäste

Freuen Sie sich auf all unsere Gerichte diese werden frisch zubereitet.  
Frisch zubereitetes Essen braucht Zeit. Wir bitten daher um Geduld,  
wenn es einmal etwas länger mit dem Essen dauert!

In diesem Sinne „Essen ist ein Bedürfnis, genießen ist eine Kunst“.

(Francois deLa Rochefoucauld1613-1680)

## Vorspeisen

Tagessuppe

5,-

Gemischter Salatteller

6,-

Jakobsmuschel/Garnele/Mais/Tomate/Parmesan

17,-

Tatar Rind / Pfifferlingsgemüsesalat

18,-

## Hauptgerichte

Allgäuer Schweinerückensteak  
mit Rahmchampignons und Käsespätzle

kleine Portion 17,-

19,-

Pfifferlingsrostbraten mit frischen Pfifferlingen auf Bohnengemüse  
dazu Bratkartoffeln

Kleine Portion 33,-

35,-

Schwäbische Schweinebäckle mit Schmorgemüse  
in Mostsoße geschmort dazu Spätzle

22,-

Zeller Leckerei

Kleiner Zwiebelrostbraten und Schweinemedallion mit gebratenen Champignons dazu Bratensoße,  
frisches Marktgemüse und Spätzle

24,-

Gebratene Maishähnchenbrust an Pfifferlings-Gemüserahmnudeln

23,-

Pfifferlinge in Kräuterrahm gekocht dazu Semmelknödel

Kleine Portion 21,-

23,-

Schnitzel mit Pommes

17,-

Kalbslebergeschnetzeltes in Pommerysenfsahne gekocht

dazu Nudeln

22,-

Cordon bleu vom Schwein mit Pommes

20,-

Sonnenhof Kuhmilchkäse im „Börek Style“

knusprig gebacken auf Zucchini-Tomatengemüse und Paprikacreme

Kleine Portion 21,-

23,-

Udonnudeln in feiner Gemüse-Soja Soße geschwenkt  
mit Tempeh aus unserem Räucherofen

Kleine Portion 20,-

22,-



Schwäbische Käsespätzle

mit gerösteten Zwiebeln

13,-



Edelfischteller „Prendes“

3 gebratene Fischfilets auf Sommergemüse  
mit Safransud und hausgemachten Gnocchi

29,-

Knuspriges Lachsteak in Kapernbutter gebraten  
mit Orecchiette geschwenkt in frischem Zucchini-Tomatengemüse

Kleine Portion 24,-

26,-