

Suppen:

Brokkolicremesuppe mit Sahnehäubchen und Mandelplättchen	€ 7,80
Champignoncremesuppe mit Sahnehäubchen und frischem Schnittlauch	€ 7,80
Hausgemachte Gulaschsuppe ^{2,3,5} mit Brot	€ 8,00
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	€ 6,90
Rinderkraftbrühe mit hausgemachter Maultasche ³ und geschmälzten Zwiebeln	€ 8,00

Klassiker:

280 g Ribeye-Steak mit Blattspinat, Sauce Béarnaise und Pommes Frites	€ 31,30
Zwiebelrostbraten vom argentinischen Roastbeef mit geschmälzten Zwiebeln und Trollinger-Soße dazu Pommes Frites	€ 28,90
Rinderfetzen mit Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern mariniert dazu Pommes Frites	€ 25,50
Kronenpfännle drei Schweinemedallions mit Spätzle und Champignon-Rahmsoße	€ 22,40
Schweinefiletspitzen mit frischen Champignons in Rote-Beete ⁶ -Rahmsoße und Spätzle	€ 20,60
Schnitzel Wiener Art zwei panierte Schnitzel aus dem Schweinerücken mit Pommes Frites	€ 18,20
Cordon Bleu mit magerem Schinken ³ und Gouda gefüllt, dazu Pommes Frites	€ 21,70
Hausgebeizter Sauerbraten mit saurer Soße und Spätzle	€ 21,60
Rinderbraten in Trollinger geschmort, mit Blaukraut und Kartoffelklößen ^{2,5}	€ 21,60
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

Große Salatteller und Bowles:

Bunter Salate mit marktfrischen Rohkostvariationen, Blattsalaten und natürlich unserem Kartoffelsalat

Lady Morgan mit zwei Schweinemedallions, Kräuterbutter und Joghurt-Dressing	€ 20,20
Othello mit marinierten Rinderfetzen und Sherry-Dressing	€ 22,00
Marie Louise mit paniertem Schweineschnitzel und Joghurt-Dressing	€ 18,40
Francoise mit Hähnchenfilet im knusprigen Backteig und Joghurt-Dressing	€ 19,30
Schwabensalat mit gerösteten Maultaschenstreifen und Joghurt-Dressing	€ 18,10
Ziegenpeter mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse und Walnüssen, dazu Sherry-Dressing	€ 19,30
Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse, Zwiebeln und Oliven ⁴ , dazu Sherry-Dressing	€ 19,30
Jules Verne mit Thunfisch, Zwiebeln und Oliven ⁴ , dazu Sherry-Dressing	€ 19,70

Schwäbisches:

Schwabenglück hausgemachte Fleischküchle, Maultasche und Kartoffelsalat mit geschmelzten Zwiebeln und Soße	€ 20,50
Schwäbische Fish'n'Chips Pangasius im Backteig mit Kartoffelsalat und Remoulade	€ 19,70
Linsen ^{2,3,5} nach Großmutter's Rezept mit Spätzle und ein Paar Saitenwürstle ^{2,3,5}	€ 18,20
Unsere hausgemachten Maultaschen ³	
In der Rinderkraftbrühe mit Zwiebelschmälze und frischem Schnittlauch	€ 15,50
Mit Bratensoße und geschmälzten Zwiebeln und frischem Schnittlauch	€ 15,50
Geröstet mit Ei und frischer Petersilie	€ 15,50

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	€ 20,50
Rahmspinat mit zwei Spiegeleiern und Rösti	€ 18,40
Cremige Käsespätzle mit würzigem Bergkäse, Emmentaler sowie Gouda, geschmälzten Zwiebeln und frischem Schnittlauch	€ 16,80

Auch zum Mitnehmen:

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