

Unsere Empfehlungen der Woche

Suppe

Bärlauchcremesuppe mit Croutons 9.50

Vorspeisen

Frischer Feldsalat

mit Himbeerdressing, Speck und Kracherle 12.50

Salat von Roter Bete und lauwarmen Ofenkarotten

an Feldsalat mit Kernöl-Dressing und feiner Büffelmozzarella 16.50

Klassiker

Matjes „Hausfrauen Art“

mit Zwiebeln und Äpfeln serviert mit Salzkartoffel 18.50

Ein Paar Kalbsbratwürste vom Grill

mit Zwiebelsauce, Sauerkraut und Bratkartoffeln 16.50

Schwäbische Linsen mit Speck,

hausgemachten Spätzle und ein Paar Saitenwürstle 15.90

Hauptgänge

Gebratenes Zanderfilet

auf Rahmkraut mit Petersilienkartoffeln 34.00

Kalbsrückensteak rosa gebraten

mit Morchelrahmsauce, Speckbohnen und hausgemachten Spätzle 42.50

Getrüffelte Ricotta Tortelloni (vegetarisch)

mit Kräuterrahm und Grana Padano 24.00

Dessert

Schokoküchlein mit flüssigem Kern

mit Vanilleeis und glasierten Beeren 14.90



Suppe

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle 7.80

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat

Angemachte Rohkostsalate der Saison
mit Reichenauer Blattsalaten an hauseigenem French Dressing 7.50

Vitello Tonnato

Dünne Kalbfleischscheiben
mit Thunfischcreme, Sardellen und Kapern 16.50

Räucherlachs mit Guacamole

Dünne Scheiben vom Räucherlachs
auf Avocadocreme an Meerrettich 14.50

Unsere Klassiker

Schweizer Wurstsalat

von der Kalbslyoner mit Käse, Essiggurken und Zwiebeln 12.90
mit Steinofenbrot
probieren Sie dazu unbedingt unsere Bratkartoffeln 4.50

Maultaschen

Original Maulbronner Klostermaultaschen mit geschmelzten Zwiebeln
und Kräuterjus an hausgemachtem Kartoffelsalat 18.90

Bodano Burger

Patty vom Black Angus Rind mit Käse und geschmelzten Zwiebeln,
sauren Gurken, Tomaten, Salat und hausgemachter Sauce 13.50
dazu empfehlen wir Pommes frites 4.50

Gebackene Zanderknusperle

mit Sauce Remoulade und hausgemachtem Kartoffelsalat
garniert mit feinen Rohkostsalaten 19.90



Hauptgänge

Gekochter Kalbstafelspitz

| | |
|--|-------|
| mit Meerrettichsauce, Bratkartoffeln und Preiselbeeren | 21.50 |
| dazu empfehlen wir einen kleinen Rote-Bete-Salat | 4.50 |

Wiener Schnitzel

| | |
|---|-------|
| Paniertes Schnitzel vom Kalbsrücken mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren | 32.00 |
|---|-------|

Filetspitzen

| | |
|---|-------|
| von Kalb und Rind in Pilzrahmsauce mit Marktgemüse und hausgemachten Spätzle | 29.50 |
|---|-------|

Schwabenteller

| | |
|---|-------|
| Schweinefilet mit Pilzrahmsauce und eine original Klostermaultasche mit Schmelz-Zwiebel-Sößle dazu hausgemachte Spätzle | 28.00 |
|---|-------|

Zwiebelrostbraten

| | |
|--|-------|
| Rosagebratenes Roastbeef mit geschmelzten Zwiebeln, Kräuterjus, Marktgemüse und hausgemachten Spätzle | 34.00 |
|--|-------|

Gegrilltes Saiblingsfilet

| | |
|--|-------|
| auf Blattspinat mit Weißweinsauce und Salzkartoffeln | 28.90 |
|--|-------|

Gefüllte Basilikum-Gnocchi vegetarisch

| | |
|--------------------------------|-------|
| mit Champignons in Kräuterrahm | 18.90 |
|--------------------------------|-------|

Gebackene Falafel vegan

| | |
|----------------------------------|-------|
| mit Ofenkarotten und Avocado-Dip | 16.50 |
|----------------------------------|-------|

Dessert

| | | |
|--------------------------|---|-------|
| Heiße Liebe | Feines Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne | 12.50 |
| Sorbet | Zitronensorbet mit Sekt <u>oder</u> Vodka übergossen | 8.50 |
| Affogato al caffè | Eine Kugel Vanilleeis im heißen Espresso | 6.80 |
| Feuer & Bohne | Hausgemachte Crème brûlée mit doppeltem Espresso serviert | 11.90 |

