

## VORSPEISEN, SUPPEN & SALATE

---

Gemischter Beilagensalat

4,-

Mediterran mariniertes und gebratenes Oktopus an Blattsalaten mit  
Johannisbeervinaigrette

14,-

Gebackener Schafskäse auf Gemüsebandnudeln „Marrakesch Style“

10,-

Hausgebeizter, geräucherter Lachs mit Honig-Senf-Dill-Vinaigrette &  
gemischtem Blattsalat

12,-

Großer Salatteller „Turmstuben“ - mit gemischtem Blattsalat, Gurke,  
Tomate, Karotte, Paprika, Oliven, Mais & Croutons

10,-

mit gebratenen Putenstreifen

14,-

mit gebratenen Black Tiger Garnelen

17,-

Leberknödelsuppe in der Rinderkraftbrühe

7,-

Flädlesuppe oder Maultaschensuppe

5,-

## HAUPTSPEISEN VEGETARISCH & FISCH

---

Hausgemachte Spinatknödel mit gebratenen Steinchampignons,  
zerlassener Butter, geriebenem Parmesan und Beilagensalat

14,-

Südtiroler Schlutzkrapfen mit Blattspinat und geriebenem Parmesan

14,-

Cordon Bleu von Zander & Blutwurst auf Riesling-Kraut und  
getrockneten Tomaten

24,-

Zanderfilet im Hummerfond gegart, auf Bandnudeln und glasierten  
Karotten

26,-

## HAUPTSPEISEN FLEISCH

---

Paniertes Schnitzel, Jägerschnitzel mit gebratenen Steinchampignons  
oder Rahmschnitzel

15,-

Cordon Bleu vom Schweinerücken

18,-

zu diesen Gerichten servieren wir wahlweise hausgemachte Spätzle  
oder Pommes und einen Beilagensalat

Kalbsnierle in Portweinsauce mit Röstkartoffeln

18,-

Schweinefiletmedallions mit Steinchampignons in Rahm und hausgemachten Spätzle

19,-

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln oder hausgemachten Spätzle und Beilagensalat

23,-

Hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmelze und gemischter Salat

12,-

Argentinisches Rumpsteak vom Black Angus Rind mit Grüner-Pfefferrahmsauce und Bandnudeln

25,-

Argentinisches Rumpsteak vom Black Angus Rind an gemischten Blattsalaten, Kraut- Karotten und Kartoffelsalat, Paprika, Mais, Tomate und Gurke mit Kräuterbutter

25,-

---

#### UNSERE ROTWEINEMPFEHLUNG

Win Win – Weingut Von Winning, Jahrgang 2018 – Deidesheim, Pfalz

Lemberger, Pinot Noir, Merlot und Cabernet

0,75l. 22,50

0,1l. 3,90

0,2l. 6,50

---

## DESSERT

---

Lauwarmes Schokoladentörtchen mit Bourbon-Vanilleeis

7,-

Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Zwetschgenkompott

8,-

Lautertaler Eismanufaktur- Das Eis aus dem Lautertal

Drei Kugeln mit Sahne

5,-

Vanille – Schokolade – Erdbeere – Haselnuss – Stracciatella

Italiens „Dolce“ Insider – der AFFOGATO

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

4,-

Käsevariation mit Trauben und Tessiner Feigensenf

pro Person 13,-

## SPEZIAL

---

Jeden Dienstag ist Schnitzeltag – unsere Schnitzelgerichte mit hausgemachten Spätzle, Pommes oder mit gemischtem Salat für 7,50 €

Freitag – mit Cordon Bleu ins Wochenende – mit hausgemachten Spätzle, Pommes oder mit Beilagensalat für 10,- €