

## Kleine Karte

Donnerstag + Freitag 11:00 – 17:00 Uhr  
Samstag 11:00 – 17:00 Uhr  
Sonntag 14:00 – 17:00 Uhr

## Bowls

### **Veggie-Bowl**

Vollkornreis, Paprika, Zucchini, grüne Bohnen, Champignons, Süßkartoffelwürfel, Brokkoli, Granatapfelkerne, frischen Peperoni, verschiedene Nüsse an einer feinen Currysoße.

9,50

### **Rinder-Bowl**

Vollkornreis, Paprika, Zucchini, grüne Bohnen, Champignons, Süßkartoffelwürfel, Brokkoli, Granatapfelkerne, frischen Peperoni, verschiedene Nüsse an einer feinen Currysoße.  
Dazu frisch gebratene Rindfleisch-Streifen.

13,00

### **Black Tiger-Bowl**

Vollkornreis, Paprika, Zucchini, grüne Bohnen, Champignons, Süßkartoffelwürfel, Brokkoli, Granatapfelkerne, frischen Peperoni, verschiedene Nüsse an einer feinen Currysoße.  
Dazu fünf gebratene Black Tiger Gambas.

19,00

unsere Preise verstehen sich in EUR inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

## Knackige Salate

### **Großer Bunter Salat**

Marktfrische Blattsalate der Saison mit schwäbischem Kartoffelsalat, Karottensalat, Weißkraut, Gurkensalat, Paprika und Tomatenecken.

7,50

### **Dazu fünf gebratene Black Tiger Gambas**

9,80

### **Bauernsalat**

Marktfrische Blattsalate der Saison mit Kartoffelsalat, Karottensalat, Weißkrautsalat, Gurkensalat, Paprika, Tomatenecken, rote Zwiebeln. Dazu Ziegenkäse im Speckmantel.

12,50

### **Salat „1872“**

Marktfrische Blattsalate mit Karottensalat, Gurkensalat, Weißkraut, Tomatenecken, Paprika, Mais, Kidney Beans und roten Zwiebeln. Dazu frisch gebratene Rindfleisch-Streifen.

13,00

### **Schwäbischer Salat**

Marktfrische Blattsalate der Saison mit schwäbischem Kartoffelsalat, Karottensalat, Weißkraut, Gurkensalat, Paprika und Tomatenecken.  
Dazu selbstgemachte Maultaschen.

12,00

Zur Wahl bieten wir Ihnen unsere hausgemachten Dressings an:

Hausdressing  
Honig-Senf Dressing  
Kräuter-Vinaigrette  
Himbeer-Dressing

**NEU!**

Zu allen Salaten servieren wir Ihnen unser ofenfrisches Treberbrot

unsere Preise verstehen sich in EUR inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

## Steak

### Filet

vom argentinischen Black Angus Rind, mit selbstgemachter Kräuterbutter.  
250 Gramm\*

24,50

### Rumpsteak

vom Schwarzwald Rind, mit selbstgemachter Kräuterbutter.  
200 Gramm\*

18,00

je weitere 100 Gramm\* 7,90

### Rumpsteak

vom argentinischen Black Angus Rind, mit selbstgemachter Kräuterbutter.  
200 Gramm\*

15,90

je weitere 100 Gramm\* 7,10

### Saftiges Entrecote

vom argentinischen Black Angus Rind, mit selbstgemachter Kräuterbutter.  
300 Gramm\*

28,50

je weitere 100 Gramm\* 8,40

### Rückensteak

vom Schwarzwälder Kräuterschwein, zart rosa gebraten, mit selbstgemachter Kräuterbutter.  
200 Gramm\*

15,90

\* Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht gegebenenfalls mit Knochen vor dem Grillen.



unsere Preise verstehen sich in EUR inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

## Wie dürfen wir Ihr Steak servieren?

Geschmäcker sind bekanntermaßen verschieden. Damit wir Ihnen ein Steak servieren können, das ganz nach Ihren Wünschen ist und Ihnen schmeckt, sagen Sie uns doch bitte, wie es zubereitet werden soll.

### **RARE – SCHÖN ROT – ENGLISCH**

innen noch etwas roh, außen kräftig gebräunt

### **MEDIUM – ROSA**

innen rosa, außen kräftig gebräunt

### **WELL DONE – GRAU – DURCH**

innen durchgegrillt, außen stark gebräunt

Bei dieser Garstufe können wir die Qualität nicht garantieren!



unsere Preise verstehen sich in EUR inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

## Beilagen

**Pommes Frites  
Wilde Kartoffeln**

je Portion 3,50

**Gemischter Salat**

je Portion 3,80

**Ofenkartoffel mit Sour Creme**

Je Portion 4,50

## Hausgemachte Soßen

**Rotweinbratensoße  
Champignonrahmsoße  
Cognacrahmsoße  
Pfefferrahmsoße**

je Portion 2,40

## Hausgemachte Butter & Dips

**Kräuterbutter  
Sour Cream  
BBQ-Steak-Soße  
Tomaten-Ketchup  
Knoblauch Creme  
Mango Senf Dip  
Speck-Marmelade**

Je Portion 1,50



unsere Preise verstehen sich in EUR inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

## schwäbisch, frisch & regional

### **Steak-Pfännle**

Frisch gebratene Streifen vom Rind, Champignons, Speck, Kirschtomaten, Lauchzwiebeln, frisch geriebener Parmesan, Rosmarin, Zitrone und ein Hauch Knoblauch.

15,90

### **Schwäbischer Wurstsalat**

mit Schwarzwurst, Käse, Zwiebeln und Essig-Gürkle. An einer frischen Senf-Vinaigrette. Dazu unser ofenfrisches Treberbrot.

8,50

### **Currywurst Spezial XXL**

gegrillte Oberländer mit unserer hausgemachten Currysoße, kross frittierten Zwiebeln und frischen Pommes Frites.

8,90

### **Paniertes Schnitzel**

vom Schwarzwald Schwein mit Pommes Frites.

13,40

## Vegetarisch

### **Ofenkartoffel mit hausgemachter Sour Creme**

dazu marktfrische Blattsalate in feiner Kräutervinaigrette.

8,00

### **Wilde Kartoffeln mit hausgemachter Sour Creme**

dazu marktfrische Blattsalate in feiner Kräutervinaigrette.

6,00

