



**Leibspeisenkarte ab Do 22.07.** unsere kleine Spanienreise  
beginnt (bitte mit Reservierung oder Vorbestellung für Take Away) Tel. 07532-3108830

**Vorspeisen**

**Appetizer:**

**Syrische Dorade-Fischpaste mit Sesam**, Bulgursalat mit Aprikosen, Walnüssen, getrockneten Tomaten und Oliven € 5,80

„**Gambas al Ajillo**“ kanarische Art mit Olivenöl, Knoblauch, Kräutern und Fifi wie man in der Küche sagt (Pepperoni) als Vorspeise im Nöpfchen mit Baguette, (!!!!!!!) € 8,80

**Gerichte**

**Kleiner Salat** (Senf in Marinade) **mit Kräutergrüße** € 4,80

„**Burger der Woche**“ **nach Auvergnier Art**, „Burger mit 2 Schweinemedallions“, Speckwürfel, Saint Nectaire Käse, Tomaten, Essiggurken, Blattsalat, Mayonnaise<sub>Ei, Senf</sub> (Pommes extra € 2,80) € 12,80

**Paniertes Schnitzel 1:** vom regionalen Schweinerücken (Salbei-Kräuterpanade), in der Pfanne mit Butter gebraten, Kartoffelsalat, Blattsalat (Senf in Marinade) € 13,80

**Paniertes Schnitzel 2: vom herkunftsgeschützten Schwäbisch Halleschen Landschwein, (artgerechte Tierhaltung und Aufzucht) Salbei-Kräuterpanade** in der Pfanne mit Butter gebraten, Kartoffelsalat, Blattsalat (Senf in Marinade) € 15,80

**Duo Südwestbrise (2 heimische Klassiker mit Cantal):**

1 Maultasche mit Tomate und Cantal und handgeschabte Käsespätzle mit Cantalkäse, Kartoffelsalat, Blattsalate € 13,80

„**Vegigericht 1**“:

Ratatouille (Gemüseklassiker aus Frankreich) mit Risotto und Ziegenkäse vom Moserhof € 14,50

„**Vegigericht 2**“

Frische Pfifferlinge in Rahmsoße mit gelbem Steinklee und hausgemachten Semmelknödeln mit Buchweizen, Salatbukett € 15,50

**Biberacher Kalbsrahmguläschle (Biofleisch Demeterqualität) mit Pfifferlingen** und Spätzle € 17,30

**Nicht alltäglich:**

Maispoulardenbrust in feiner Rahmsoße mit Salzzitronenconfit und Ingwer,  
Risotto, Zucchini € 16,80

**Schützenpfännle klassisch:** 3 Schweinemedallions, Chefs Rahmsoße, handgeschabte  
Käsespätzle und Broccoli € 17,50

„**Ramons spanische Paella**“ (ein ehemaliger spanischer Mitarbeiter und  
Freund des Hauses) mit Poulardenschenkel, Steinbeißerfilet,  
Gambas, Meeresfrüchte und den typischen Gemüsen, fein  
gewürzt mit echtem Safran (!! ) und geräucherter Paprika € 16,50

**Chefs 15 h Smokerbraten vom Fairfleisch-Schwein, hausgemachte Barbecue-Soße,  
Pommes Frites, Grilltomate, Grüne Bohnen** € 16,80  
(ab sofort führen wir für manche Gerichte Fairfleisch aus Überlingen und/oder Biofleisch  
aus Tierwohl- und Klimaschutzgründen, das auch einen höheren Preis bedingt. Wir freuen  
uns hierzu auch über Ihre Meinung)

**Selbstgemachte Fischknusperle (Saiblingsfilet aus Quellwasserzucht),** grüne Soße,  
Kräuterkartoffeln, Blattsalat € 18,50

**Schwäbisches Rostbratenpfännle** vom regionalen Entrecote aus dem Hegau (fein  
marmoriert & sorgfältig vom Metzger Engler gereift), kleine Maultasche & Rotwein-  
Zwiebelsoße, handgeschabte Spätzle € 20,80

**Das besondere Gericht (auch als weniger Fleisch- mehr Qualitätsportion, für  
Tierwohl und Klimaschutz):**

Schmetterlingskoteletts vom Fairfleisch-Lamm vom Schäfer Gulde aus Buggensegel,  
leichte Knoblauchsoße mit Tomaten und Pastis, Couscous mit getrockneten Tomaten  
und Aprikosen  
normale Portion € 20,80  
Reduzierte Portion € 18,50

**Dessert und Käse:****Café Gourmand „Elkes Kräutertipp“**

Gundermann-Orangen-Stracciatella-Parfait, hausgem. Aprikosenkompott mit besonderen  
Gewürzen und Aprikoseneis, Tarte au Chocolat mit Schattenmorellen  
Espresso € 8,50

**Käsedessert:** 3 Auvergnier Käse (Rohmilch), Chutney, Walnüsse, Baguette € 8,00

**En Guete bei und in „Hermannsdorfers im Schützenhaus**

*Thomas Hermannsdorfer*