



## Leibspeisenkarte ab Do 22.09.

badisch-schwäbisch- weltoffen, mit Akzenten aus dem Wallis, wo wir letzte Woche auf kurzem Einkaufs- & Durchschnauftrip waren

### Vorspeise und Suppe:

**Rosa Linsensuppe** mit Fenchel, Karotten und Ras el Hanout € 4,80

**Hausgemachtes Lachspastete** und Rote Bete Krem, Baguette € 9,50

### Hauptgerichte, Salat

**Marktsalat** (Senf in Marinade) € 4,80

**Ein paar Schweizer Kalbsbratwürste von unserer Metzgerei Engler,**  
Rotwein-Schmorzwiebelsößle, Aprikosenchutney, Rösti, Salatbukett € 11,50

**Hermannsdorfers „Curried-Chicken-Cheeseburger“, Maispouardenbrustscheiben,**  
Bergkäse, Tomaten, Essiggurken, Maiskölbchen, Blattsalat, hausgemachte Curry-  
Mayonnaise, Steinofenbaguette (Pommes extra € 3,00) € 13,50

### Klassiker in neuem Format:

**Selbstgemachte Maultaschensticks** (Füllung wie unsere Klassiker) **zum Dippen mit 2**

#### Soßen:

**3 Sticks** (Senioren- oder kleinere Portion) € 11,40

**4 Sticks** (normale Portion) € 14,80

Kartoffelsalat, Blattsalat, Käsesoße und geschmälzte Zwiebeln

**Vegigericht:** „Tschole Masala“, original indischer Kichererbsencurry mit Blattspinat,  
Gelber Reis, Falaffel, hausgemachter Chili-Erdnussdipp € 15,50

**Paniertes Schnitzel** vom regionalen Schweinerücken (Salbei-Kräuterpanade),  
in der Pfanne mit Butter gebraten, Kartoffelsalat, Blattsalat (Senf in Marinade) € 15,80

**Vegigericht:** Schwarzplentene Knödel (Schwarzplenten = in Südtirol Buchweizen), mit  
Potpourri von Zucchini-Karotten und schwarzer Gerste von der schwäbischen Alb, Sauce  
Mornay (Käsesoße) € 15,50

**Chefs 15 h Smokerbraten** mit hausgemachter Cajun-Barbecuesoße, Rösti, Grilltomate  
€ 16,80



**Schützenpfännle klassisch:** 3 Schweinemedallions, Chefs Rahmsoße, handgemachte Spätzle und Broccoli € 17,80

**„Moules Frites“, diese Woche ab Samstag 24.09. solange Vorrat**

- **Bretonische Art**, mit Zwiebeln, Knoblauch, Weißwein und Crème Fraiche (Moules Frites sind Muscheln mit Pommes frites, ein Klassiker in Belgien & Frankreich, wo es Lokale gibt, die nichts anderes verkaufen) habe ich viel als Jungkoch in der Bretagne gekocht; **zu den Fritten gibt es hausgemachte Mayonnaise, Baguette** € 18,50

**„Binntaler Cordon bleu“**, regionaler Schweinerücken gefüllt mit Binneralpkäse aus em Wallis (AOC geschützte Herkunft, direkt von der Alpkäserei), Trockenaprikosen und luftgetrocknetem Walliser Speck<sup>(3)</sup>, Rösti, Grilltomate € 18,80

**Hähnchenbrust, Fairfleisch von der Erzeugergemeinschaft schwäbische Alb** in Bernhards Cöxlesoße mit grünem Pfeffer, Tagliatelle und Brokkoli € 18,80

**Hermannsdorfers Rostbratenpfännle:**

Kleiner Rostbraten mit Rotwein-Zwiebelsoße auf handgeschabten Käsespätzle, geschmälzte Maultasche und einem Löffel Kartoffelsalat im Pfännle serviert € 22,50

**Chefs Bouillabaisse**, Filets vom Kabeljau, Wolfsbarsch, Merlu (Seehecht) und Riesengarnelen, Sauce Rouille, Baguette € 22,80

**Dessert:**

**„Café Gourmand“:** Indischer Reispudding mit Lorbeerbirnen, hausgemachtes Holunder-Cocossorbet Knusperkeksskrümel, „Gundermann-Orangen-Stracciatella-Parfait“ & Waldbeerendip und ein Espresso € 9,00

**Käsedessert mit Binner Alpkäse aus dem Binntal,(AOC), Bodenseer von Hubaner, Bergkäse mit Kräuter**, Berberitzengelee aus dem Binntal, Baguette € 9,80

Für große und kleine Kinder: **Bergschatz:**

1 Kugel Vanilleeis mit Gummibärle und einem kleinen Bergkristall € 3,50

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

(Gerne können Sie bei uns etwas umbestellen, jedoch bedeutet das für uns Mehraufwand. Aus diesem Grunde berechnen wir für eine Umbestellung 1,50 €, Seniorenportion, wenn es bei Gericht möglich ist, Preis-Reduktion € 1,50)

*Thomas Hermannsdorfer*