

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen 6.90

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat

Hausgemachte 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
mit Steinofenbrot 12.90

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	28.00
---	-------

Züricher Geschnetzeltes

Geschnetzeltes vom Kalbsrücken in Pilzrahmsauce mit Kartoffelrösti	26.90
---	-------

Schwabenteller 2.0

100g Zwiebelrostbraten und eine original Klostermaultasche mit Bratensauce und hausgemachten Spätzle	28.00
---	-------

Zwiebelrostbraten

Rosagebratenes Roastbeef mit geschmelzten Zwiebeln, Kräuterjus und hausgemachten Spätzle	30.00
---	-------

Gegrilltes Filet vom Fisch des Tages

mit Blattspinat, 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



Unsere Empfehlungen der Woche

Suppe

Kartoffel-Trüffelschaumsuppe mit Croutons	9.50
<i>wahlweise</i> mit frischem schwarzem Wintertrüffel	16.50

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
Carpaccio alla Cipriani	
vom Rinderfilet mit Wintertrüffel und Grana Padano Käse	19.80

Hauptgänge

Gebratenes Zanderfilet	
mit sautierten Steinpilzen, Blattspinat und Salzkartoffeln	36.00
Kalbsrückensteak rosa gebraten	
mit Morchelrahmsauce, Marktgemüse und hausgemachten Spätzle	42.00
Steak vom heimischen Hirsch mit Steinchampignons	
und Wacholderrahm, winterlichem Gemüse und hausgemachten Spätzle	44.00
Tagliolini aus dem Grana Padano Käselai	
mit frischem schwarzen Wintertrüffel	
und Grana Padano Käse	34.90

Dessert

Schokoküchlein mit flüssigem Kern	
mit Vanilleeis und glasierten Kirschen	14.90

