

Aus der Suppenküche

Kartoffel- Meerrettichsüppchen mit
Blätterteig- Knusper
€ 6.40

Rahmsuppe von Steinpilzen & Kräutern mit
kleinen Geflügelnocken
€ 6.50

Rinderkraftbrühe mit Klösschen und Pfannkuchenstreifen
€ 6.00

Salate und Vorspeisen

Kleine Blattsalatvariation im Hausdressing^{1,4}
mit Kirschtomaten & gehobeltem Parmesan
€ 6.00

Gemischter Salatteller „ Jahreszeit“^{1,4}
mit verschiedenen Rohkost - und Blattsalaten
€ 6.50

"Anti Pasti Teller" mit verschiedensten Schlemmereien
von eingelegten Gemüsen, edlem Schinken, Käse und mehr.....
Lassen Sie sich einfach überraschen !!
€ 13.30

Junge Feldsalatröschen im Kartoffel - Rahmdressing
garniert mit Kirschtomaten, gerösteten Nüssen & Kernen
€ 10.90
kleinere Portion € 8.90



Unsere Empfehlungen

Zart gekochter Kalbstafelspitz auf Wirsinggemüse
und Meerrettichrahmsauce , dazu servieren wir Ihnen
Bouillon- Kräuterkartoffeln
€ 25.90

Gegrillte Schweinelendchen im Steinpilz- Kräuterrahm
mit gebutterten Bandnudeln und Salaten
€ 21.60

Hirsch - Edulgulasch aus der Keule geschnitten, in Trollinger-
Wildsauce, mit glasierten Cranberries, Apfel- Rotkohl
und hausgemachten Eierspätzle
€ 22.50

" Hirsch trifft Kaninchen "

Gegrillte Hirschrückenmedaillons & Kaninchenrückenfilets
an Preiselbeer- Hollandaise und Steinpilzrahm,
dazu grüne Bohnen im Speckhemd und Kartoffelkrapfen
€ 35.80



Aktuelle Cheftipps

Espresso - Pfeffer -Steaks von der Argentinischen Rinderhüfte
an Sauce Bearnaise, dazu ein kleiner Feldsalat und ofenfrisches
Kartoffel- Sahnegratin

€ 28.90

kleinere Portion € 26.90

Rosa Lachsforellenfilet vom Grill an Zitronen- Sesambutter,
dazu geschmolzene Cherrytomaten, junge Brokkoliröschen
und Salzkartoffeln

€ 24.60

kleinere Portion € 22.60

Speziell für Kids

Räuberteller - für den Beutezug bei den Tischnachbarn
- bei uns natürlich gratis -

"TOM" Karamellisierter Kaiserschmarren mit Apfelmus

€ 7.50

" JERRY" Panierte Putenbruststreifen
mit Pommes Frites und Ketchup

€ 8.50



Hausspezialität & Klassiker

Der „Schönenberger Hof - Zwiebelrostbraten“

vom Angus Rinderrücken mit reichlich knusprig gebackenen
Zwiebelringen und hausgemachten Eierspätzle

€ 26.00

kleinere Portion € 23.00

Zwiebelrostbraten vom Schweinerücken
mit reichlich knusprig gebackenen Zwiebelringen,
dazu hausgemachte Eierspätzle

€ 15.90

kleinere Portion € 13.90

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites
und einem gemischten Salatteller^{1,4}

€ 18.50

kleinere Portion € 16.50

Zartes Rahmschnitzel vom Schweinerücken
mit Bandnudeln und gemischten Salaten^{1,4}

€ 18.80

kleinere Portion € 16.80



Vegetarisches Menü € 28.50

Menüdessert € 7.50

Kartoffel- Meerrettichsüppchen mit
Blätterteig- Knusper

* * *

Ricotta- Spinat- Tortellini an feiner Möhren-
Frischkäsesauce , garniert mit frittiertem Rucola

* * *

" Süßes Duett "

Karamellisierter Kaiserschmarren mit Mangocreme
& hausgemachtem Pflaumen- Blaubeersorbet

~~~~~

## Einfach Veggie ....

### **"Vegetarisches Raclette- Pfännchen"**

Hegauer Landkartoffeln überbacken mit würzigem Raclettekäse,  
Schmand & Silberzwiebelchen

dazu Preiselbeer- Meerrettich- Sahne

€ 16.60

Ricotta- Spinat- Tortellini an feiner Möhren-  
Frischkäsesauce , garniert mit frittiertem Rucola

€ 13.30



# Toast & Vesper

Toast „Försterliesel“ Schweinelende auf Toast mit sautierten Pilzen und Sauce Hollandaise überbacken

€ 14.90

"Berner Toast" mit einem panierten Schnitzel auf Landschinkentoast, überbacken mit herzhafter Zwiebel- Speckbutter und Goudakäse

€ 15.00

"Geniesser- Wurstsalat" im Schlemmerdressing mit Paprikastreifen, Kirschtomaten, Lauchzwiebeln & gebackenen Röstisticks <sup>2,3,4,1</sup>

€ 11.50

Wurstsalat "Schönenberger Hof" fein mariniert im Hausdressing garniert mit Tomate , Gurke & Brot <sup>2,3,4,1</sup>

€ 10.60

„Straßburger Wurstsalat“ mit reichlich Emmentaler Käse, garniert mit Tomate, Gurke & Brot <sup>2,3,4,1</sup>

€ 11.00



## Kennzeichnung von Zusatzstoffen

- 1 mit Farbstoff
- 2 „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 „mit Geschmacksverstärker“

- 5 „geschwefelt“
- 6 „geschwärzt“
- 7 „mit Süßungsmitteln“
- 8 „mit Phosphat“

- 9 Coffein
- 10 Chinin
- 11 Aspartam „enthält eine Phenylalaninquelle“

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, sprechen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter an. Wir beraten Sie gerne. Eine separate Allergikerkarte gibt Ihnen ebenso Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

