

Heisses aus dem Topf

"Kürbis - Cappuccino"

Samtsüppchen vom Hokkaidokürbis mit Milchschaum
€ 6.80

Rote Pestosuppe von Paprika, Tomaten & Basilikum
dazu Knoblauchgarnele auf Kräutercrostini
€ 7.80

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch
€ 6.50

Vorspeisen & Salate

Kleine Blattsalatvariation im Hausdressing^{1,4}
mit Kirschtomaten, Kernen & gehobeltem Parmesan
€ 6.50

Gemischter Salatteller „Jahreszeit“^{1,4}
mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten
€ 6.80

- Carpaccio vom Angus Rind -

hauchdünn geschnitten- fein mariniert mit Balsamico- Kräuterdressing^{1,4},
garniert mit Cherrytomaten, gebackenen Kartoffel- Kräuterbällchen
gehobeltem Parmesan & Salatsträußchen
€ 14.90

- Gourmet - Wraps-

Zarte Räucherlachsscheiben mit Kräutersalat und
einem Orangen- Dill- Senfdipp in ein Weizentortilla gerollt,
garniert mit Kräuterbuttergarnelen
€ 14.90



Herbstliche Kreationen

- Das Kürbis- Hühnchen -

Zartes Hühnerbrustfilet in Knusper- Kürbiskernhülle gebraten
serviert an cremigem Kürbis- Currygemüse & kleinen Rösti

€ 24.40

kleinere Portion € 22.40

- Pfeffer- Medaillon- Spiess vom Schweinefilet -

auf einer herzhaften Kräuterbutter- Senfsauce
dazu servieren wir Ihnen Wirsing- Rahmkartoffeln

€ 26.50

kleinere Portion € 24.50

Doradenfilets vom Grill an Tomaten- Zitronenbutter
serviert auf buntem Pfannengemüse , dazu Salzkartoffeln

€ 28.80

kleinere Portion € 26.80

Unser Oktober Special

immer nur am Freitag , Samstag & Sonntag

"Die Schönenberger Hof Schlachtplatte "

Feine Blut- und Leberwürste mit einer Scheibe gekochtem Bauchspeck ,
das Ganze auf Riesling- Sauerkraut mit knusprigen Röstziebeln
und hausgemachtem Kartoffelpüree serviert

€ 18.90



Herbstliches ! - Wild, Kürbis & mehr

- Schwabenträumchen -

Zwei leicht angebratene Maultäschle auf hellem Rieslingkraut,
mit reichlich Leberwurst- Gröstl & Röstzwiebeln

€ 15.80

- Der Herbststeller -

zartes Hirsch- Edulgulasch in dunkler Wildjus geschmort,
dazu glasierte Honig-Cranberries, Burgunder- Rotkohl und
hausgemachte Eierspätzle

€ 28.80

- Wildschwein trifft Pasta -

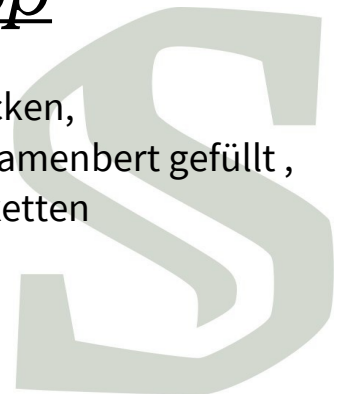
Frischkäse-Ravioli in Steinpilzbutter geschwenkt
mit einer herrlich würzigen Wildschwein- Rosmarin- Bolognese
& knusprigem Parmesanchip

€ 19.90

Chef's Schlemmertipp

Cordon Bleu "**Spezial**" vom Schweinerücken,
mit feinem Garschinken und schmelzendem Pfeffer- Camembert gefüllt ,
dazu glasierte Cranberries & Kartoffelkroketten

€ 24.90



- Kürbis & Pasta ~ Basta !-

"Hegauer Kartoffelpfännle"

[illegible]

" PEACH" 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

€ 30.90

kleinere Portion € 27.90

Herbstlicher Rahmrostbraten vom Schweinerücken
mit einem angebratenen Maultäschle auf Rieslingkraut
Rahmsauce & knusprig gebackene Zwiebelringe

€ 19.50

kleinere Portion € 17.50

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

€ 19.50

kleinere Portion € 17.50

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

€ 19.80

kleinere Portion € 17.80



Toast & Vesper

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

€ 16.90

"Geniesser- Wurstsalat" im Schlemmerdressing mit Paprikastreifen,
Kirschtomaten, Lauchzwiebeln & gebackenen Röstisticks ^{2, 3, 4, 1}

€ 12.50

Wurstsalat "Schönenberger Hof" fein mariniert im Hausdressing
garniert mit Tomate , Gurke & Brot ^{2, 3, 4, 1}

€ 11.50

„Straßburger Wurstsalat“ mit reichlich Emmentaler Käse,
garniert mit Tomate, Gurke & Brot ^{2, 3, 4, 1}

€ 12.00

~~~~~

## **Kenntlichmachung 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

