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

Es ist wieder Gänsezeit....

Ofenfrische Gänsekeule an dunkler Orangen- Honigjus,
dazu feiner Rahmwirsing, Rotkohl, karamellisierte Maroni
ein gefüllter Nuß- Bratapfel & geschmelzte Kartoffelknödel
€ 34.90

Bitte beachten: Gültig an MARTINI - 11.11.26 und danach
immer nur am Freitag , Samstag & Sonntag !!
Solange der Vorrat reicht !!

Tipp: Reservieren Sie sich Ihre Gans vorab, für Ihren nächsten Besuch

Herbstliches ! - Wild, Kürbis & mehr

- Schwabenträumchen -
Zwei leicht angebratene Maultäschle auf hellem Rieslingkraut,
mit reichlich Leberwurst- Gröstl & Röstzwiebeln
€ 15.80

- Der Herbstteller -
zartes Hirsch- Edelgulasch in dunkler Wildjus geschmort,
dazu glasierte Honig-Cranberries, Burgunder- Rotkohl und
hausgemachte Eierspätzle
€ 28.80

- Wildschwein trifft Pasta -
Frischkäse-Tortellini 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- Camenbert gefüllt ,
dazu glasierte Cranberries & Kartoffelkroketten
€ 24.90

Veggie Gerichte

- Kürbis & Pasta ~ Basta !-
Feine italienische Linguine- Bandnudeln
mit Streifen vom Hokkaido Kürbis und grüner Zucchini
in würziger Frischkäse - Kräuterbuttercreme geschwenkt
€ 14.50

"Hegauer Kartoffelpfännle"
Gebratene Kartoffelecken mit bunten Gemüsestreifen und
Lauchzwiebeln, mit Mozzarella gratiniert
dazu ein Meerrettich- Kräuterdipp
€ 14.90

°°°

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 „konserv iert“
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
~~~~~~