

## VOM EINFACHEN DAS BESTE – DIE MONTAGSKARTE

Für Hausgäste, Freunde des Hauses und Genussfreudige. Richtig gute, regionale Frischeküche von 17:30-21:00 Uhr

### VORSPEISEN (Starters) (Hors-d'oeuvre)

Euro

<b>Knuspriges Hausbrot</b> mit unserer Gewürzbutter, eigener Hirschsalami und Kirschtomaten <i>(crispy bread with homemade butter, homemade salami and cherry tomatoes)</i>	6,80
<b>Die bunten Blättersalate</b> und Kräuter im Schiller Hausdressing, Schinkenspeck und Röstbrot .....oder mit gebratenen und warm marinierten Waldpilzen... <i>(Salad in season with "Schiller dressing" and roasted bread.....or with grilled warm marinated mushrooms)</i> <i>(Salad mesclin mariné aux vinaigrette "Schiller".....avec des champignons rôties)</i>	12,50 16,80
<b>Sommerlicher Tomaten-Brotsalat</b> mit Rohschinken vom Eichelschwein, Oliven und Salzkapern <i>(Tomatoes-bread-salad italien style with dried ham from oak forrest pigs and olives)(salades aux pains et des tomates et prosciutto et olives)</i>	16,80
<b>Doppelte Rinderkraftbrühe</b> vom Überzwerch mit Maultasche und Schnittlauch-Zwiebelschmälze <i>(Consommé Double with filled swabian raviolis)(Consommé Double avec les raviolis "swabian")</i>	8,90
<b>Feine Kalbskutteln</b> nach Florentiner Art mit Tomatensugo, Olivenöl Santa Tea neue Ernte und Hobelkäse <i>(Tripes „Italien style“ with tomatoes, oliveoil and Cheese)(Tripes à la Florence avec des tomates, huile d'olive et des fromage)</i>	13,50
<i>(Für Vorspeisen oder Suppen die als alleiniger Hauptgang gewählt werden erlauben wir uns ein Couvert in Höhe von EUR 4,50 zu erheben)</i> <i>(If you choose an appetizer as a main course we charge a couvert)</i>	

### HAUPTSPEISEN (Main Course) (Plat Principal)

<b>Paniertes Schnitzel</b> auf schwäbische Art in Cognac Rahmsauce mit Vichy-Karotten und klassische Eierspätzle <i>(Chicken escalope in creams sauce, carotts and Spätzle)(Escalope de volailles, sauce Cognac, Spätzle et des carottes)</i>	21,50
<b>Meine Bietigheimer Wildnis von eigener Jagd:</b>	
<b>Die hausgemachte, gegrillte Wildschweinbratwurst</b> mit fruchtiger Tomaten-Currysauce und frittierten Kartoffeln <i>(Grilled sausage from wild boar in Schillers Currysauce and fried potatoes)(Saucisse de sanglier grillée à la sauce curry et pommes frites)</i>	14,80
<b>Unser Färsen-Rostbraten</b> , 40 Tage trocken gereift, mit dem Fettrand gebraten, Butterzwiebeln und Landbrot	24,90
.... mit selbstgesäuertem Filderspitzkraut und Eierspätzle vom Brett	29,50
.... mit großem bunten Jahreszeitensalat	29,50
<i>(Grilled steak, dry aged, steamed onions and farmerbread or with homemade sauerkraut, swabian noodles or with big salad)</i> <i>(La grillade avec des oignons étuvés et du pain ou avec notre choucroute et "Spätzle" ou avec salades aux saison)</i>	
<b>Maultaschen</b> , schwäbisch und hausgemacht mit Schnittlauch-Zwiebelschmälze, Kalbsjus und Kartoffelsalat	16,80
<i>(swabian raviolis with steamed onions and homemade potatoesalad) (Les "souabe" raviolis avec les oignons étuvés et salades aux pommes de terre)</i>	
<b>Schwäbisches Linsengemüse</b> von Albleisa' mit Saitenwürstle und Spätzle	18,50
<i>(Swabian lentils with vegetables, Wiener sausages and Spätzle)( Légumes aux lentilles, saucisses et spaetzle)</i>	

### AUS DEM SCHLECK'haf (Sweets) (Entremets et glaces)

<b>Warmer Ofenschlupfer</b> und Kompott von Tagesobst mit Rahmeis nach Laune der Pâtisserie <i>(warm swabian cake with compote from fruits and ice cream) (Compote des fruits avec glace et de gâteau)</i>	12,80
---	-------

### Eigentlich schon satt!

<b>Erfrischendes Sorbet</b> vom Tage. Eine Kugel...oder mehr <i>(Sorbet from today)(Sorbet du jour)</i>	4,50
<b>Bietigheimer Kaffee</b> - Apfelbrand mit braunem Zucker flambiert, frisch gebrühter Kaffee und Schlag	8,50
<b>oder Bayrisch Coffee mit Slyrs Whisky</b> <i>(Our own calvados flameth with brown sugar, hot german coffee and whipping cream)</i>	
<b>Brennerei Dirker:</b> Feinste Brände aus Mömbris (im Spessart)	
Brand von der Morellen Feuerkirsche	2cl € 11,00
Zitronenbirne, Quittenapfel, Mirabelle, Aprikose	2cl € 8,00
Gewürzwetschge, Haselnuss	2cl € 9,00

