

VOM EINFACHEN DAS BESTE – DIE MONTAGSKARTE

Für Hausgäste, Freunde des Hauses und Genussfreudige. Richtig gute, regionale Frischeküche von 18.00-21.00 Uhr

VORSPEISEN (Starters) (Hors-d'oeuvre)

Euro

Die bunten Blättersalate und Kräuter im Schiller Hausdressing, Schinkenspeck und Röstbrot 12,50

.....mit gebratenen und warm marinierten Waldpilzen... 16,80

(Salad in season with "Schiller dressing" and roasted bread.....or with grilled warm marinated mushrooms)

(Salad mesclin mariné aux vinaigrette "Schiller".....avec des champignons rôties)

Doppelte Rinderkraftbrühe vom Überzwerch mit Maultasche und Schnittlauch-Zwiebelschmälze 8,90

(Consommé Double with filled swabian raviolis)(Consommé Double avec les raviolis "swabian")

Feine Kalbskutteln nach Florentiner Art mit Tomatensugo, Olivenöl Santa Tea neue Ernte und Hobelkäse 13,50

(Tripes „Italien style“ with tomatoes, oliveoil and Cheese)(Tripes à la Florence avec des tomates, huile d'olive et des fromage)

HAUPTSPEISEN (Main Course) (Plat Principal)

Zartes Schnitzel aus Geflügelbrust in Cognac Rahmsauce mit Vichy-Karotten und Eierspätzle vom Brett 21,50

(Chicken escalope in creams sauce, carotts and Spätzle)(Escalope de volailles, sauce Cognac, Spätzle et des carottes)

„Bietigheimer Wildnis“-

Die hausgemachte, gegrillte Wildschweinbratwurst mit fruchtiger Tomaten-Currysauce und frittierten Kartoffeln 14,80

(Grilled sausage from wild boar in Schillers Currysauce and fried potatoes)(Saucisse de sanglier grillée à la sauce curry et pommes frites)

Unser Färsen-Rostbraten, 40 Tage trocken gereift, mit dem Fettrand gebraten, Butterzwiebeln und Landbrot 24,90

.... mit selbstgesäuertem Filderspitzkraut , Maultäschle und Eierspätzle vom Brett 28,50

.... mit großem bunten Jahreszeitensalat 28,50

(Grilled steak, dry aged, steamed onions and farmerbread or with homemade sauerkraut, swabian noodles or with big salad)

(La grillade avec des oignons étuvés et du pain ou avec notre choucroute et "Spätzle" ou avec salades aux saison)

Maultaschen, schwäbisch und hausgemacht mit Schnittlauch-Zwiebelschmälze, Kalbsjus und Kartoffelsalat 16,80

(swabian raviolis with steamed onions and homemade potatoesalad) (Les "souabe" raviolis avec les oignons étuvés et salades aux pommes de terre)

Gefüllte Rindsrouladen klassisch geschmort in Gurkensauce, mit Apfelrotkraut und Griebenknödel 24,50

(Stuffed beef roulades, red cabbage and dumplings) (Roulade de boeuf farcies, choux rouges et boulettes de pain)

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

Warmer Ofenschlupfer und Kompott von Hauszwetschgen im Zimtduft mit Pistazienrahmeis 12,80

(Cold compote from plums with ice cream and cake) (Compote des prunes avec glace et de gâteau)

Eigentlich schon satt!

Erfrischendes Sorbet vom Tage. Eine Kugel...oder mehr (Sorbet from today)(Sorbet au jour) 4,50

Bietigheimer Kaffee - Apfelbrand mit braunem Zucker flambiert, frisch gebrühter Kaffee und Schlag 8,50

oder Bayerischer Kaffee mit Slyrs Whisky (Our own calvados flameth with brown sugar, hot german coffee and whipping cream)

Brennerei Dirker: 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

(Für Vorspeisen oder Suppen die als alleiniger Hauptgang gewählt werden erlauben wir uns ein Couvert in Höhe von EUR 4,00 zu erheben)

(If you choose an appetizer as a main course we charge a couvert)

