

Willkommen im



Gasthaus
Fetz

Sommermenü

Carpaccio vom Weiderind mit Parmesan,
Wachtelei & Sonnenblumenbrot

(6.- €)

* * *

Gebratene Brust von Les Bleues Hahn
mit Dinkel-Bandnudeln & Gemüse

(15.- €)

* * *

Dreierlei Sorbet mit Filoteigsegel

(5.- €)

* * *

25.- €

Suppe & Vorspeise

Kräuterschaumsuppe mit Croutons & gebackenem Wachtelei	4.- €
Rinderbrühe mit Klößchen & Pfannkuchenstreifen	4.- €
Gebackener Ziegenfrischkäse mit gerösteten Kernen & Salat	6.- €
Frühlingsrolle vom Reh oder Vegetarisch mit Pesto & Salat	5.- €
Beilagensalat	3.- €

Dessert

Panna Cotta mit Kirschragout	5.- €
------------------------------	-------

Vollmilch-Eis
vom Werzingerhof

- Waldbeer-Joghurt
- Banane-Joghurt
- Schokolade
- Stracciatella
- Haselnuss
- Vanille
- Löwenzahn

dazu

- Schlagsahne
- Eierlikör aus der Bio-Reuterei
- Kirschragout

Unsere hausgemachten
Sorbets

- Brombeere
 - Holunderblüte
 - Johannisbeere
 - Sauerrahm-Minze
- je Kugel
1,20 €

je 0,50 €

Hauptgänge

Freilandente -kross & saftig- mit Kartoffelkloß & Karotten-Kohlrabi-Gemüse	12.- €
Geschmorte Schulter vom Weiderind mit Kartoffelkloß & Salat	11.- €
Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen-Landschwein mit Pommes Frites oder Kartoffelsalat & Salat	10,50.- €
Steak vom Schweinerücken mit Champignons in Rahm & Spätzle	11,50 €
Gebratenes Saiblingsfilet mit Kartoffel-Sellerie-Püree & Zwiebeltarte	11.- €
Gebratene Leber mit Kartoffel-Sellerie-Püree & Zwiebeltarte	10.- €
Reh -gefüllte Keule & Bratwurst- mit Gemüse & Spätzle	12.- €
Dinkel-Nudeln mit Gemüse, getrockneten Tomaten, Kräuterschaum & Büffelmozzarella	9.- €

Unser Fleisch stammt ausschließlich von unserem Bioland-Hof