

# Weerfräulein

★★★ Hotel Restaurant Kino

## Speisekarte

---

### Wein des Monats

Blanc de NOIR feinherb

Schloß Affaltrach Württemberg

0,25 l 6,80

### Suppen

Rinderbouillon mit Grießknöpfe

5,60

Cappuccino von Tomaten und Kräutern mit Croutons

5,90

kalte Gurkensuppe mit frischem Dill und gebackenen Garnelen

7,90

### Salate - Vorspeisen

Sommersalatteller

mit buntem Blattsalat, Speckwürfelchen, Tomate, Dressing und Croutons

4,90

Gemischter Salat

Blattsalat, angemachte Salate, Tomaten, Körner und Dressing

6,30

Großer Salatteller

mit geräucherter Forelle und Weißbrot

15,90

Bunter Salat mit Putenbruststreifen, Kirschtomaten und Balsamico-Dressing

dazu Weißbrot

14,60

### Grillgerichte

2 gegrillte Garnelenspieße auf pikantem Gemüse

dazu Basmati-Reis

23,90

Entrecote (300g Steak) rosa gegrillt dazu Bärlauchbutter,

Pfannengemüse und Kartoffelspalten

36,90

“Schwäbisches Leckerle”

gegrillte Hähnchenmedaillons auf Käsespätzle mit Röstzwiebel

19,60

### Vegetarisch

Parmesanküchlein goldbraun gebacken

mit mediterranem Ratatouille-Gemüse

14,90

Vegan Pikantes Curry von der roten Linse

in Kokosnuss-Soße mit Gemüse und Basmati-Reis

15,60



★★★ Hotel Restaurant Kino

## Speisekarte

---

### Sülze

Hausgemachte Sülze, pikant gewürzt mit Zwiebel und Tomate  
dazu Röstkartoffel mit Kümmel 14,90

### Fisch

Gebackenes Seehechtfilet  
im hausgemachtem Bierteig mit Kräuter dip mit Kartoffelsalat 20,60

Zanderfilet in Sesambutter gebraten  
mit Marktgemüse und Salzkartoffel 27,90

### Hauptgerichte

Gekochter Tafelspitz vom Rind  
mit geriebenem Meerrettich, Marktgemüse und Petersilienkartoffel 19,10

Wiener Schnitzel vom Kalb  
Nach dem Originalrezept, in Butter goldbraun gebraten,  
dazu knusprige Pommes frites 23,90

Rieser Zwiebelrostbraten  
Zartes Roastbeef mit knusprigen Röstzwiebeln, dazu hausgemachte Eierspätzle 23,90

Cordon bleu  
vom zarten Schweinerücken, gefüllt mit Schinken und Bergkäse,  
dazu knusprige Pommes frites 17,90

Gebackenes Schweineschnitzel "Leonhart Fuchs"  
mit Kräuterpanade an Salaten mit Kartoffelsalat 17,90

### Aus dem Ofenrohr

Zarter Rinderbraten mit Burgunder-Soße,  
dazu Marktgemüse und Kartoffelknödeln 19,10

Knuspriges Schweineschäufele "Fränkische Art"  
mit zwei Kartoffelklößen 17,90

### Wild aus heimischem Forst

Wildschweingulasch mit Champignons  
dazu Preiselbeeren, hausgemachte Eierspätzle und Kartoffelkroketten 23,90