

## „Die feine Art zu genießen“

### Aperitifs

Hugo<sup>N</sup> oder Aperol<sup>2,4,N</sup> 0,2l 5,20      Unicum 4cl 3,90      Ein Glas Benz „Secco“ Blanc de Blancs 0,1l 3,20  
"Black Joy" roter Secco mit schwarzer Johannisbeere 0,1l 4,40  
boros's ratskeller Cocktail<sup>2,4,N</sup> - mit Campari, Cassis, und Secco -- leicht und frisch 5,20

## Portion frische Pfifferlinge

- in Kräuterrahm mit hausgemachtem Semmelkloß <sup>A,C,G,N</sup> 10,80

### dazu zur Wahl:

- Grünkernküchle <sup>A,C,G,G</sup> 4,90      - 2 Stück Schwäbisch-Hällische Maultaschen <sup>A,C,G</sup> 5,20
- Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken <sup>A,C,G</sup> 5,40      - Schweinefilet-Medaillons <sup>A</sup> 6,90
- Reh-Steak <sup>A</sup> 8,80      - Zander und Karpfen Filets <sup>A,C,G</sup> 7,80      - Lachsforellen Filet <sup>A</sup> 8,70
- Rinderfilet im Speckmantel mit Senf-Kruste <sup>A,G,6,12</sup> 14,40

## FrISChe Blattsalate als Vorspeise

Bunter Blattsalat mit Joghurt Dressing <sup>A,G,R,T</sup> 4,90

### Fränkischer Ackersalat in Rahm

mit Kernöl, rotem Rettich, Vollkorncroutons und gerösteten Kürbiskernen <sup>A,G,R</sup> 5,90

## Aus dem Suppentopf

*Rinderkraftbrühe* mit hausgemachten Klößchen <sup>A,C,G,J</sup> 4,80

*Pfifferling Schaumsuppe* mit Croutons <sup>A,C,G,N</sup> 4,60

*Gulaschsuppe* aus dem Kessel mit hausgebackenem Brot <sup>A,J,R</sup> klein 4,80 groß 6,80

*„Szegediener“ Fischsuppe* von Karpfen, Forelle und Zander mit hausgebackenem Brot <sup>A,D,J,R</sup>  
klein 6,80 groß 8,80

## Ohne Fleisch

*Grünkernküchle* aus „Schwabhäusener“ Grünkern  
auf jungem Wirsinggemüse in Rahm mit Polenta-Kroketten <sup>A,C,G</sup> 13,80

*„Spätzle-Gratin“* mit Pilzen, zweierlei Möhren und Käse überbacken <sup>A,C,G</sup> 9,90

## Fisch

*Fischteller* mit Zander- Knusperfilet und gebackenem Karpfenfilet auf „Lecsó“  
- ein ungarisches Traditionsgericht - mit kleinen Röstkartoffeln <sup>A,C,K</sup> 15,60

*Hafenlohrtaler Spessart- Lachsforellen Filet* frisch aus der Kräuterpfanne  
auf Bio Beluga „Der Kaviar der Linsen“ mit Polenta-Kroketten <sup>A,C,G</sup> 14,90

## Traditionelle-Modern

**„Jägerschnitzel“** – Klassisch zubereitet, nicht paniert-  
aus Crailsheimer Schweinefilet Medaillons mit getrüffelter Rahmsauce,  
gebratenen Gemüse mit Pfifferlingen und hausgemachte, helle Spätzle aus Wachbacher-Dinkel <sup>A,C,G,N</sup> 14,90

**Ochsenbacke** in Trollinger Rotwein geschmort  
mit frischem, gebratenem Marktgemüse und Pommes <sup>N</sup> 17,70

**Zartrosa gebratene Honig-Entenbrust**  
auf Bio Beluga „Der Kaviar der Linsen“ mit Polenta-Kroketten <sup>A,C,G</sup> 16,90

**Rehshäufele** in Rotwein geschmort, mit fruchtigem, zweierlei Nußkohl  
und hausgemachte, helle Spätzle aus Wachbacher-Dinkel <sup>A,C</sup> 17,80

**Filet vom Hohenloher Rind im Speckmantel** mit Senf-Kräuterkruste  
auf „Lecsó“ – ein ungarisches Traditionsgericht – mit kleinen Röstkartoffeln <sup>A,J,6,12</sup> 24,40

**Schnitzel „Wiener Art“**  
vom Schweinerücken mit Pommes und kleinem Salat <sup>A,C,G</sup> 11,80

**„Boros´s Kutteln“** mit kleinem Gemüse und Kartoffeln <sup>J,N</sup> 9,80

## „Mini“ Menü

„Mini“ Salat oder „Mini“ Rinderbrühe mit Klößchen A,G,H,R 2,60

\*\*\*\*\*

„Mini“ Schmitzel mit Pommes oder Spätzle A,C,G 5,90

\*\*\*\*\*

„Mini“ Dessert - 2 Kugel Eis nach Wahl C,G,N,T,Y,2,5 2,60

„Mini“ Menü 11,10

## Desserts

### „Gundel Palacsinta - Das Original“

mit Walnuss Creme, Schokoladensauce und hausgemachtes Dulce de leche - Eis A,C,G,N,T 5,60  
flambiert 6,60

„Geschichtetes Dessert- Traum“ hausgemachtes Parfait von Pfirsichen mit Rosmarin- Note,  
Mousse von dunkler Valrhona Schokolade, Kokos-Sorbet und „Märchendoler“-Zwetschgenkompott  
A,C,G,H,Y,S 8,90

### Rote Grütze von Wald und Gartenbeeren

mit hausgemachtem Waldhonig und Joghurt-Eis A,C,G,H,Y,S 5,60

Crème Brûlée mit hausgemachtem Zwetschgen-Sorbet C,G,H,Y,S 6,80

### Unsere Eissorten C,G,N,T,Y,2,5 je 1 Kugel 1,30

Pistazien, Karamell, Walnuss, hausgemachtes - Waldhonig, Joghurt  
Sorbet - nach Tagesvorrat - Waldbeeren, Pfirsich, Zwetschgen, Kokos

Unsere Gerichte können nahezu alle Laktose- oder Glutenfrei zubereitet werden. Bitte fragen Sie bei Ihrer Bestellung nach.  
Wenn Sie Allergiker sind, sagen Sie uns das bitte. Wir beraten Sie gerne Persönlich. Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.

**Hinweis:** Die bei uns frisch zubereiteten Speisen können darüber hinaus Spuren von allen Allergenen enthalten!!!

Wir beziehen unsere Lebensmittel vorwiegend und nach Verfügbarkeit über Regionale Anbieter.