



### Lamm vom Schäfer Stotz

<i>Lammbraten mit grünen Bohnen, Krokette, Sauce, bunter Salatteller</i>	<i>20,10 €</i>
<i>Gebackene Lammeleber mit Röstzwiebeln, Apfelscheiben, Bratkartoffeln, bunter Salatteller</i>	<i>17,50 €</i>
<i>Lammeintopf (Bohnen, Kartoffeln) &amp; Brot</i>	<i>11,50 €</i>

### Wild aus heimischen Wäldern

<i>Rehsahnefleisch „Jäger Art“ mit Pilzen, Preiselbeeren und Spätzle, bunter Salatteller</i>	<i>19,60 €</i>
<i>Rosa gebratener Rehbraten „Baden Baden“ mit Pilzen, gefüllte Birne mit Preiselbeeren, Spätzle, bunter Salatteller</i>	<i>22,50 €</i>

### kleine Gerichte

<i>„Seniorenteller“ (Schweinelendchen) an Rahmsauce, Spätzle, bunter Salatteller</i>	<i>18,20 €</i>
<i>„Schwabenteller“ (kleines Kalbsrahmschnitzel) Champignon- Rahmsauce, Spätzle, bunter Salatteller</i>	<i>18,60 €</i>
<i>Kleines Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites, Sauce, bunter Salatteller</i>	<i>13,20 €</i>
<i>Kleiner Schwäbischer Rostbraten mit Bratkartoffeln, bunter Salatteller</i>	<i>19,20 €</i>
<i>Kleiner Lammbraten vom Schäfer Stotz mit Krokette &amp; Speckbohnen, bunter Salatteller</i>	<i>18,30 €</i>

### Gerichte für 2 Personen

<i>„Löwenplatte“ (Schweinefilet, Rinderfilet u. Schweinenackensteak) Spätzle, Pommes frites, Krokette Gemüse vom Markt, bunter Salatteller, Sauce</i>	<i>39,80 €</i>
<i>Lammrücken „Grouner Weide“ (mit Kräuterkruste überbacken) Gemüse vom Markt, Bratkartoffeln, Krokette, bunter Salatteller</i>	<i>46,80 €</i>