

*Herzlich Willkommen  
im Flair Hotel Landgasthof Roger  
in der schwäbischen Toskana*



Wir freuen uns,  
dass Sie heute unser Gast sind  
und wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt!

*Ihre Familie Roger und Team*

## Suppen:

<i>Kräftige Rindfleischbrühe mit Maultaschen</i> mit feinen Kräutern ausgarniert (E, G1, SEL, SEN)	6,20 €
<i>Kürbiscremesuppe vom Hokkaidokürbis</i> mit Kürbiskernen und -Öl ausgarniert (SEL, M, G1)	6,90 €
Große Portion Kürbiscremesuppe mit Ofenbaguette	11,90 €

## Vorspeisen:

<i>Kleine gemischte Salatschale</i> von dreierlei Rohkostsalaten mit Blattsalaten mit Hausdressing angemacht (SEL, E, M, SEN) <b>Vegetarisch</b>	6,80 €
<i>Großer gemischter Salatteller</i> von dreierlei Rohkostsalaten mit Blattsalaten sowie schwäbischer Kartoffelsalat mit Hausdressing angemacht (SEL, E, M, SEN) <b>Vegetarisch</b>	12,90 €
dazu 150 g gebratene <i>Geflügelbruststreifen</i>	+ 5,90 €
dazu 5 Stück gebratene <i>Riesengarnelen</i>	+ 7,80 €
<i>„Schwäbisches Knoblauchbrot“</i> Knoblauch-Öl auf feinem Besenbrot geröstet mit Kräutern (G1, G2) <b>Vegetarisch</b>	6,50 €
<i>Räucherlachsrosen</i> mariniert mit Honig-Senf-Soße an winterlichem Salatbouquet mit Ofenbaguette (FI, M, G1)	16,90 €
<i>Hausgemachte Maultaschen</i> mit blanchierter Zwiebeljus (G1, E, M)	(120 g) kleine Portion 8,90 € (220 g) große Portion 15,80 €

*Für jede Umbestellung der Beilagen  
erlauben wir uns Gebühr von 2,50 € zu berechnen.*

*Zusätzliche Portion Soße: 3,50 €*

## Hauptgerichte:

### Fleischgerichte:

<i>Schweinefiletmedaillons mit Rahmsoße</i> mit Gemüsebouquet und hausgemachten Spätzle (SEL, G1, M, E)	22,80 €
<i>Roger-Schnitzel „Das Schnitzel mit Loch“</i> ~ vom Schweinerücken frisch paniert aus der Pfanne ~ dazu Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise (E, G1) oder mit hausgemachten Spätzlen und Bratensoße (E, M, G1)	16,90 € 16,90 €
<i>Geschmorter Kalbsrahmbraten vom Weidekalb-Bug mit Rahmsoße</i> mit feinem Gemüsebouquet und Kartoffelrösti (M, G1)	23,90 €
<i>Hirschkalbsbraten -frisch vom Rohr mit Rahmsoße</i> mit Preiselbeer-Rahmsoße, Rotkraut und Spätzle (M, G1, E)	24,50 €
<i>Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Bratensoße</i> medium gebraten mit geschmelzten Butterspätzle (E, G1)	28,50 €
<i>Poelierte Poulardenbrust</i> Auf Graupenrisotto mit Marktgemüse und Thai-Curry-Soße (SEL, SEN)	19,80 €
<i>„Roger-Worscht-Spieß“ mit Allerlei Wurst</i> dazu Rosmarinkartoffeln + 2 Dips (7, SEL, SEN)	19,90 €
<i>Ochsenbäckle mit Trollingersoße</i> dazu hausgemachtes Apfelrotkraut und Knödel (G1, E)	23,90 €

*Für jede Umbestellung der Beilagen  
erlauben wir uns einen Aufpreis von 2,50 € zu berechnen.*

*Zusätzliche Portion Soße: 3,50 €*

## Fischgerichte:

### *„Forelle Müllerin“*

mit Mandelbutter am Stück frisch aus dem Rohr  
dazu Petersilienkartoffeln (G1, Fl, S2)

22,50 €

### *Lachssteak vom Grill*

mit Gemüsebouquet, Kartoffelgratin und Kräuterbutter (Fl, M)

25,90 €

## Vegetarische Gerichte:

### *Tagliatelle mit Kräuterpesto* **Vegetarisch**

mit Ofenkirschtomaten, Zwiebeln,  
Knoblauch und Parmesanspähen verfeinert (SEL, G1, E)

12,90 €

zusätzlich 5 Stück Riesen-Garnelen (Fl)

+7,80 €

### *Graupenrisotto* mit buntem Marktgemüse (SEL, G3) **Vegan**

13,90 €

*Käsespätzle* mit Bergkäse und geschmelzten Zwiebeln **Vegetarisch**  
serviert im tiefen Teller (M, E, L, G1)

13,50 €

## Ebbes zum Vespere

### *Schwäbischer Wurstsalat*

von feiner Fleischwurst und Schwarzwursträdle mit Zwiebeln  
angemacht mit einer Essigvinaigrette und Besenbrot (7, G1, M, 15)

11,20 €

### *Schweizer Wurstsalat*

von feiner Fleischwurst und Käsestreifen mit Zwiebeln  
angemacht mit einer Essigvinaigrette und Besenbrot (7, G1, M, 15)

13,90 €

### *Schwäbischer Vesperteller*

saisonales Angebot von Wurst und Käse mit Mixed-Pickels  
und Besenbrot (7, G1, M, SEN, 15)

14,90 €

### *Schwäbische Käsevariation* **Vegetarisch**

Auswahl von Rohmilch- und Hartkäse  
mit Zwiebel und Mixed-Pickels dekoriert (7, G1, M, SEN, 15)

14,90 €

### *Flammkuchen mit Schmand, Zwiebeln und Speck* (M, 7, G1, E)

15,00 €

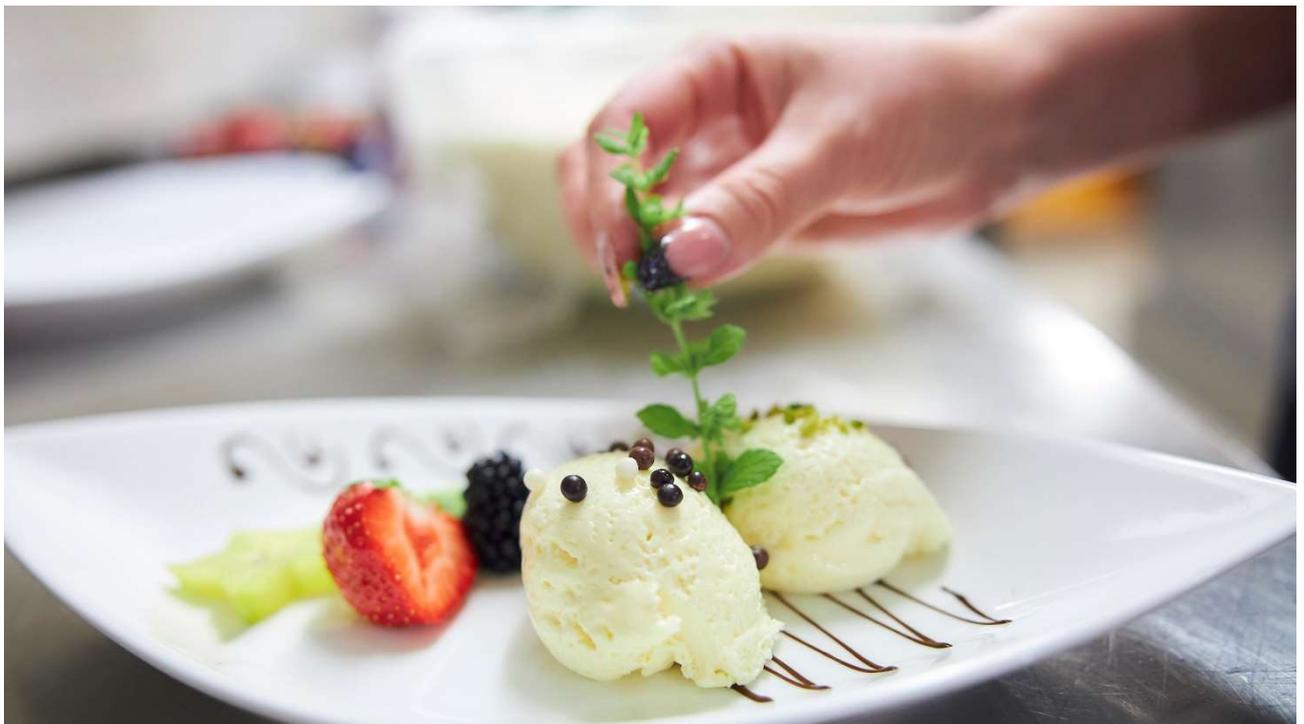
### *Für jede Umbestellung der Beilagen*

erlauben wir uns Gebühr von 2,50 € zu berechnen.

*Zusätzliche Portion Soße:* 3,50 €

## Dessert:

<i>Schwäbischer Ofenschlupfer nach Oma´s Rezept</i> mit Vanillesoße <small>(G1, E, S1, S2, H, M)</small>	7,90 €
<i>Oma´s Zwetschgengrütze</i> mit Vanilleeis <small>(M, E)</small>	7,50 €
<i>Schokoküchle mit flüssigem Kern</i> mit Vanilleeis <small>(G1, M)</small>	9,50 €
1 <i>Kugel Eis</i> ~ Sorte nach Wahl ~ <small>(M)</small>	2,40 €
1 <i>Kugel Sorbet</i> ~ Sorte nach Wahl ~	2,70 €
„Cappuccinchen“ ~ 1 Kugel Espresso-Krokant-Eis im Kaffeegedeck <small>(9, M)</small>	4,20 €



### Schwoba:

Hochdeutsch isch seit altersher halt für d` Schwoba elend schwer, mit de Händ, wohl got`s em schreiba. Aber`s Maul tuat wohl schwäbisch bleiba, scheinbar hend se g`schickte Händ während Zonga schwerer send. Ihre Ausdruck send net zart, se hend so a Eigaart, o friesiert in älle Laga, oim en`s Gsicht nei, d` Moinung z` saga, wenn`s auch hochdeutsch schöner wär, d` Hauptsach isch, d`r Kropf wird leer.

Lang braucht`s bis mer se verstoht und oft Jahr ond Tag vergoht, bis mer so en echta Schwoba net bloß für an groba Kloba, sondern für en Kerle hält, wo oim aus d`r Seel raus g`fällt, freilich send se, g`nau betrachtet, net aus oiner Bachet g`macht.

Aber es isch augenscheinlich, nex so onserem Hergott peinlich, als wenn Ihm oiner der viel verstoht, aus verseha a Schwob vergrot.