Regional & Selbstgemacht

Lassen Sie sich von uns mit **regionalen Köstlichkeiten** verwöhnen. Bei all unseren Gerichten achten wir selbstverständlich auf Qualität, Frische und Unverfälschtheit der Zutaten. Kräuter aus unserem **eigenen Garten** runden die frisch und liebevoll zubereiteten Speisen ab.

Wir servieren Ihnen durchgehend ausgewählte Gerichte, raffinierte Desserts und selbstgebackene Kuchen.

In unserer Karte finden Sie neben **vegetarischen** auch **vegane Gerichte**. Vegane Gerichte sind mit einem grünen Symbol gekennzeichnet.

Die mit einer Blume **\$3** gekennzeichneten Gerichte bereiten wir gerne für Sie **glutenfrei** zu. Bitte fragen Sie unser Personal.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen schönen Aufenthalt!

Ihr Gut Hügle Team

Ihre Ideen, Wünsche und Verbesserungsvorschläge sind uns wichtig! Bewerten Sie uns mit den Feedback-Karten an der Theke. Vielen Dank. Bei Fragen oder Interesse an einer Veranstaltung wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Service.



Salate

Wildkräuter & Blütensalat ⁸³

mit Topinambur-Chips

6,^{20 €}

Großer gemischter Salat | 6,90 € **8**3

- * mit gebratenen, marinierten Hähnchenstreifen \parallel 9, 90 $^{\odot}$
- * mit gebratenen Kräuterpilzen aus der Region $\parallel 9,^{50} \in$

Körbchen hausgemachte Focaccia M mit Gaumenschmeichler (Olivenöl mit Fleur de Sel) $\parallel 3,90\%$

Griechischer Bauernsalat mit Focaccia | 8,90 € Auf Wunsch auch vegan erhältlich.

Gebackener Ziegenkäse

auf Bauernsalat im Wildkräuterbett || 9,90€

Unsere Salate servieren wir mit einem milden Gorgonzola-Rahm-Dressing, auf Wunsch gerne auch mit einem Essig-Öl-Dressing. Bitte beachten Sie, dass unsere hausgemachte Focaccia nicht glutenfrei ist.



Stages 1 Specifical 1 Specifical 2 Specifical 2 Specifical 3 Specifical 4 Specifical 3 Specifical 4 Specifical 3 Specifical 4 Specific

$Hausgemachte\ Rinderkraftbr\"{u}he$

* mit bunten Flädle || 4,20€ * mit Maultaschen || 4,60€

Tomate-Mozzarella Gut Hügle

mit Basilikum und hausgemachten Kartoffelpuffern || 6,90 €







Hügles Schnitzel 🖇

Schweinerücken vom Landschwein, paniert im Cornflakes-Knuspermantel dazu Pommes und Salat \parallel 12, 60 $^{\epsilon}$

Gebratenes Putensteak mit frischen Kräuterpilzen & an buntem Salatteller \parallel 11, 80 \in

Haussteak 8

Rumpsteak an hausgemachten Chips mit buntem Salat, dazu Gartenkräutercreme $\parallel 19,^{80}$ \in

Fisch

Tagesfisch

auf frischer Pasta mit Tomaten und Rucola \parallel 14,80 $^{\circ}$

oder an Wildkräuter- und Blütensalat mit hausgemachter Focaccia \parallel 14, 80 $^{\odot}$



Hauptgerichte mit Wildkräuter- und Blütensalat

- * **Hügles Schnitzel** mit frisch gebackener Focaccia || 11,⁵⁰€
- * Rumpsteak mit frisch gebackener Focaccia | 19,20€

Unseren Wildkräutersalat reichen wir mit einer Feigen-Senf-Vinaigrette. Bitte beachten Sie, dass unsere hausgemachte Focaccia **nicht** glutenfrei ist.





Vegetarische Gerichte

Kräuterkäsespätzle mit Wildkräutersalat $\parallel 9,^{80} \in$

Hausgemachte **Gemüsefrikadelle** ^{\$3} **№** mit Kräuterpilzen und Wildkräutersalat || 11,⁵⁰€

Deftige **Biscuitroulade** gefüllt mit Frischkäse und getrockneten Tomaten, dazu Wildkräutersalat und Kräuterpilze \parallel 12, 80 $^{\epsilon}$

Vesper

Hügle Max

Brot belegt mit Heubraten, Heumilchkäse und Spiegelei \parallel 8, 90 \in

Wurstsalat mit Brotkorb | 6,50€

Schweizer Wurstsalat

mit Bergkäsestreifen & Brotkorb $\parallel 7,^{30} \in$

Hügles Wurstsalat mit Brotkorb Schweizer Wurstsalat an Gorgonzola-Rahm $\parallel 7,60^{\circ}$

Heuvesper

Heumilchkäse und Heubraten mit Dip und Butter, dazu Brot $\parallel 9,^{80} \in$

Bratzander im Glas & in würziger Marinade, dazu Bratkartoffeln ∥ 11,²⁰€



Dessert

Affogato

Doppelter Espresso mit Vanilleeis || 3,⁴0€

Hausgemachtes Mousse au Chocolat mit heißer Kokosmilch $\parallel 4,^{40} \in$

Schokoladenbrownie

mit Eis & Sahne || 4,50€

Donnerstags **Omas Grießbrei** mit Fruchtsoße oder Zimt & Zucker $\parallel 4,^{50}$ \in

Eis

Bananensplit

Banane, gemischtes Eis und Sahne || 5,20€

Früchtebecher nach Saison $\parallel 5,^{20} \in$ auch **vegan** erhältlich $\parallel 5,^{60} \in$

Wir verwenden ausschließlich feinstes Qualitätseis der Eismanufaktur Gentile aus Markdorf am Bodensee.

Auch auf die Hand in der Waffel erhältlich.

selbstgebacken

Stück **Kuchen** $\parallel 2,^{80} \in$ Stück **Torte** $\parallel 3,^{00} \in$

Bitte beachten Sie unsere Tagesangebote, auch die glutenfreien und veganen Varianten.

Eiskaffee oder **Eisschokolade** $\parallel 4,^{\infty} \in$ mit Vanilleeis & Sahne

Sanfter Engel

Orangensaft mit einer Kugel Vanilleeis $\parallel 4,^{50} \in$

Prosecco mit einer Kugel Sorbet $\parallel 4,^{50} \in$

