

KÖSTLICH WILLKOMMEN

Frizzante Fraenzi Bavaraese weiß oder rosarot, Weingut Castell
0,1l 5,80

ViSecco Sauvignon Blanc, Manufaktur Jörg Geiger (alkoholfrei)
0,1l 6,-

Oratifo - Tonic
0,25l 7,80

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

2023 Riesling „Stresskiller“ trocken, Weingut Peter Stolleis, Pfalz
0,2l – 7,90 • 0,75l – 29,50

2023 Sauvignon Blanc, Weingut von Winning, Pfalz
0,2l – 8,50 • 0,75l – 32,-

2023 Weissburgunder, Weingut Klumpp, Baden
0,75l – 32,-

SALATE / VORSPEISEN

Settele's gemischter Salatteller
klein 6,60 • groß 10,70

Blattsalate in Balsamicodressing mit gebratenen Champignons,
gerösteten Nüssen und geriebenem Bergkäse
klein 9,80 • groß 12,50

Power-Salat mit Avocado, Grapefruit, Granatapfel, Grünzeug,
Cashew Kernen und Cranberry-Dressing
13,-

Rauchfischvariation mit Wakame-Algensalat und Apfel-Wasabi-Chutney
16,50

SUPPEN

Brätstrudelsuppe
6,20

Schwäbische Hochzeitssuppe
6,80

Karotten-Ingwersuppe, Kokosschaum, Cashewkerne
7,50

FISCH-VEGETARISCH

Skreifilet gebraten mit Fenchel-Orangensauce,
geschmortem Spitzkohl und Kartoffel-Lauchgratin
32,-

Garnelen-Curry mit gebratenem Thunfisch, Lachs und Riesengarnele,
Asian Greens, gerösteten Erdnüssen und Erbsen-Minzepestee
30,-

Saiblingsfilet gebraten mit Apfel-Meerrettichsauce,
Blattspinat und Petersilienkartoffel
28,50

Haferflocken-Spinatpflanzerl mit Tomaten-Paprika Sugo, Ofengemüse und Bergkäse
16,80

SETTELE KLASSIKER

Hausgemachte Kässpatzen mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat
16,80

Schweinelenndchen auf Sherryrahmsauce
mit frischen Champignons und hausgemachten Spätzle
24,50

Schwäbischer Rostbraten mit Sherryrahmsauce, frischen Champignons,
Kässpatzen und Röstzwiebeln
30,-

DESSERT

Rüblükuchen mit Frischkäse-Frosting, Walnusseis und Karotten-Zitronensauce
9,-

Apfelküchle im Bierteig gebacken mit Vanilleeis und Sauerkirschen
9,-

Setteles geeistes Tiramisu
6,50

Affogato – Vanilleeis mit Espresso und Cantuccini
5,20