

Vorspeisen | Salate | Suppen

**Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte bei unserem Servicepersonal.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiker Karte Auskunft über die in den Speisen
enthaltenden Allergenen Zutaten.**

Erzeugnisse mit Allergenen Potentialen:

- glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut Hybridstämme)
 - Krebstiere | Eier | Fische | Erdnüsse | Sojabohnen | Sellerie | Senf | Sesam
Milch einschließlich Laktose | Schalenfrüchte (Mandel, Hasel, Wal, Cashew - Pecanüsse)

Hauptgerichte

	Euro
Rinderfilet vom Grill Lembergerjus Pastinaken und Steckrübenpürée gefüllte Kartoffelknödel mit Bergkäse	29,80
Milch – Lammrücken in der Petersilie-Bärlauchkruste und Chorizo vom Lamm aus dem Biosphärengebiet „Schwäbische Alb“ Rotweinessigjus Schnippelbohnen Paprika –Mango Chutney Polenta Schnitte	29,80
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit glasigen Zwiebeln und gebackenem Mini Maultäschle, Fildersauerkraut hausgemachte Schupfnudeln	24,90
Rößlewirt’s Hirschragout in Holunder geschmort Cranberries Semmelknödel	19,90
Tatar vom Rind (220g) zum selberanmachen oder klassisch angemacht Essiggurken Zwiebeln Kapern Eigelb Cognac Salz Pfeffer Bauernbrot	20,90

vegetarische Köstlichkeiten

Schlemmerösti gefüllt mit frischen Pilzen, geschmolzenen Tomaten und Käse überbacken	11,90
Hausgemachte Spinatmaultaschen in Salbeibutter auf Amaranth-Quinoa Risotto	11,50
Original handgeschabte Käsespätzle mit Butter- und Zwiebelschmelze (im Eisenpfännle serviert) Röstzwiebeln	11,90

Fischgerichte

Zanderfilet auf der Haut knusprig gebraten Krustentierschaum gebratenes Dinkelküchlein mit schwarzem Sesam Rote Beete	25,20
Lachsforellenfilet vom Grill mit Limone Winterlicher Salat mit Gemüsen und Kräutern Mediterrane Kracherle Grenaille Kartoffeln Quarkdip	25,20

Regionale Klassiker & Beliebtes.....

	Euro
2 Fleischküchle mit Röstzwiebel an Kartoffelsalat	12,20
1 Paar Bratwürste* an Kartoffelsalat	11,90
Kalbskutteln in Trollinger mit Röstkartoffeln	13,90
Gaisburger Marsch >mit Spätzle vom Brett, Kartoffeln und Tafelspitz<	13,80
Linsen mit Spätzle vom Brett, Saitenwürstle und Speck	14,90
Schweineschnitzel "Wiener Art" vom Rücken an Trollingersoße mit handgeschabten Spätzle	14,80
Rößlewirts Filetteller mit Schweinemedaillons, frischen Pilzen Grillspeck auf handgeschabten Spätzle, mit Käse überbacken	16,20

Hausgemachten Maultaschen nach altem Familienrezept

Duo von der Maultasche – abgeshmälzt und gebacken mit Ei und Kräutern	7,60
Abgeshmälzte Maultaschen mit Butter und feinen Zwiebeln	10,50
Maultaschen "Hausmacher Art" mit Speck, Zwiebeln und Käse überbacken	12,20
Maultaschen "Trilogie" -	13,40
.....wir empfehlen unseren hausgemachten Kartoffelsalat	4,40

•)

Aperitif des Monats

„Hugo“ Prosecco di Valdobbiadene brut mit Holunderblüten sirup
und Soda aufgegossen 0,2l Glas Euro 6,90

Aperitivo Rosato Prosecco di Valdobbiadene brut mit Ramazotti rosé
(Hibiskus und Orangenblüte) und Soda aufgegossen
0,2l Glas Euro 6,90

Unsere Weinempfehlung

2016 Grauburgunder trocken "Schloß Affaltrach" / Württemberg

0,75 l Fl. 22 € 0,25 l Karaffe 7,40€ 0,1 l Glas 3 €

Kleines Menue im Frühjahr

Vorspeise variation von Black Tiger Garnelen, Kaisergranat und Rotzunge
an sautierten Artischockenherzen, Tomaten-Gemüsesugo

Suppe Hummercrèmesuppe
mit schwarzem Strudel von Krustentieren

Hauptgang Putenoberkeulenbraten aus dem Backofen
in rosa Pfefferrahm mit schwarzen Bohnen, Nudeln

Dessert Lauwarmer Topfenknödel und
Palatschinken gefüllt mit Marillen
Zwetschgenröster und Vanillerahmeis

3-Gang Menü nach Wahl à Euro 36,90
4-Gang Menü à Euro 44,80

**Aus unserer Fleischerei Manufaktur
nach alter Handwerkskunst gereift.
Die mit großer Sorgfalt, Erfahrung und Geduld
gereiften und ausgesuchten Steaks vom Hofgut Haller in Lichtenhof |
Limousin Rinder | sowie von Fairfleisch aus Überlingen – Bodensee |
Limousin und Fleckvieh Rinder
werden in der gewünschten Garstufe für Sie zubereitet**



DRY AGER

SUPERIOR BEEF



Stephan Schlecht, Metzgermeister & Küchenchef

Gerne können Sie unseren Dry Ager Schrank in unserer Metzgerei besichtigen

**Steak von Deutschen Rindern Dry Aged | 5 – 6 Wochen
am Knochen gereift**

Sirloin Cut 250 Gramm | single Steak

ohne Knochen mit kleinem Fettrand

Euro 36,80



New York Cut ab 550 Gramm gerne auch für 2-3 Personen möglich

großzügliches tranchiertes Sirloin am Knochen / fragen Sie nach unserer Auswahl

Euro acht | 100 Gramm

Bone - in Rib Eye ab 750 Gramm gerne auch für 2 – 4 Personen

zartmarmoriertes tranchiertes Steak mit dem saftigen Fettauge am Knochen

Euro sieben | 100 Gramm

Das Rib Steak bone - in wird mit Knochen geschnitten.

Die Zubereitung mit Knochen sorgt für einen intensiven Geschmack.

Zu unseren Steaks servieren wir eine Beilage zur Wahl sowie Kräuterbutter, BBQ Sauce, reduzierte Rotweinsauce, rosa Pfeffersauce und verschiedene Salze (Lava, Himalaya, Fleur de Sel)

Beilagenauswahl:

Mini-Grenaille Kartoffeln	Euro 4,50	Kräuterbutter	Euro 1,00
Kartoffel Wedges	Euro 4,50	BBQ Sauce	Euro 1,00
Süßkartoffel Pommes	Euro 4,50	reduzierte Rotweinsauce	Euro 1,00
Schnippelbohnen	Euro 4,50	rosa Pfeffersauce	Euro 1,00
Gemüse der Saison	Euro 4,50		
Marktfrische Salate der Saison			
mit hausgemachtem Kartoffelsalat	Euro 4,50		