

Vorspeisen | Salate | Suppen

	Euro
Marktfrische Salate der Saison mit hausgemachtem Kartoffelsalat	5,80
Marktfrische Blattsalate mit Crôutons und Tomätle	5,40
Fitnesssteller	
Saisonale Blattsalate in Joghurtdressing mit gebratenen Truthahnstreifen	14,90
...mit Garnelen im Kartoffelmantel	15,60
Carpaccio vom Rinderfilet an kleinem Spaghettini-Salat gehobelter Parmesan	15,80
Lauwarmes, geräuchertes Forellenfilet aus Buhlbach / Nordschwarzwald an Kartoffel-Radiesle Salat	13,50
Warme Vorspeise	
Mini-Maultäschle in Kräuterrahm, geschmolzenen Tomaten und gehobeltem Parmesan	10,90
Käsefondue: Spezialität aus dem Allgäu	
Bergkäse vom Grill mit Weißwein, Kräutern und Knoblauch verfeinert, Ciabatta	10,90
Als Versucherle	
1 Maultasche abgeschmälzt oder „Hausmacher Art“ mit hausgemachtem Kartoffelsalat	7,50
Kalbskutteln in Trollinger mit Bauernbrot	7,00
Suppen	
Gemüse Rahmsuppe nach Tagesangebot	5,40
Kräftige Rinderbouillon mit Kräuterflädle oder hausgemachten Leberspätzle	5,50
Schwäbische Hirnsuppe nach „Oma Martha´s Rezept“	5,50
Kürbiscremesuppe vom Hokaido Kürbis	7,50

**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
enthaltenen Allergenen Zutaten. Bitte beachten Sie, dass jederzeit Spuren von Allergenen in Lebensmitteln
enthalten sein können.**

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 mediterranes Gemüse gebackenen Kartoffelknödeln	30,80
Milch – Lammrücken in der Petersilie-Bärlauchkruste und Chorizo vom Lamm aus dem Biosphärengebiet „Schwäbische Alb vom Schäfer Stotz Rotweinessigjus Schnippelbohnen Paprika –Mango Chutney Polenta Schnitte	30,80
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit glasigen Zwiebeln und gebackenem Mini Maultäschle Fildersauerkraut hausgemachte Schupfnudeln	24,90
Tatar vom Rind (220g) zum selberanmachen oder klassisch angemacht Essiggurken Zwiebeln Kapern Eigelb Cognac Salz Pfeffer Bauernbrot	20,90
Glacierter Schweinebauch Süßkarotoffel Püree Bohnen	17,80

Vegetarische Köstlichkeiten

Schlemmerrösti gefüllt mit frischen Pilzen, geschmolzenen Tomaten und Käse überbacken	12,00
Hausgemachte Crespelle mit Ricotta und Tomate gefüllt und Spinatnocken in Salbeibutter geschmolzener Tomate und Parmesan	12,00
Original handgeschabte Käsespätzle mit Butter- und Zwiebelschmelze (im Eisenpfännle serviert) Röstzwiebeln	11,90

Fischgerichte

Zanderfilet auf der Haut knusprig gebraten sautierte Kräuterseitlinge Kürbisgemüse Grenaille Kartoffeln	25,90
St. Pierre-Filet vom Grill auf Dinkelrisotto mit Erbsen	25,90

Für Umbestellungen berechnen wir Euro 1,50

Regionale Klassiker & Beliebttes.....

	Euro
2 Fleischküchle mit Röstzwiebel an Kartoffelsalat	12,50
1 Paar Bratwürste* an Kartoffelsalat	12,90
Kalbskutteln in Trollinger mit Röstkartoffeln	14,00
Gaisburger Marsch >mit Spätzle vom Brett, Kartoffeln und Tafelspitz<	14,00
Linsen mit Spätzle vom Brett, Saitenwürstle und Speck	14,90
Schweineschnitzel "Wiener Art" vom Rücken an Trollingersoße mit handgeschabten Spätzle	14,90
Röblewirts Filetteller mit Schweinemedallions, frischen Pilzen Grillspeck auf handgeschabten Spätzle, mit Käse überbacken	16,50

Hausgemachten Maultaschen nach altem Familienrezept

Duo von der Maultasche – abgeschmälzt und gebacken mit Ei und Kräutern	7,80
Abgeschmälzte Maultaschen mit Butter und feinen Zwiebeln	10,80
Maultaschen "Hausmacher Art" mit Speck, Zwiebeln und Käse überbacken	12,20
Maultaschen "Trilogie" -	13,40
.....wir empfehlen unseren hausgemachten Kartoffelsalat	4,40

Für Umbestellungen berechnen wir Euro 1,50

Aperitif des Monats

Hausmarke Sekt Chardonnay brut Schloß Affaltrach
mit Birnensirup aufgegossen
0,1l Glas Euro 5,90

Ramazotti rosé

Prosecco di Valdobbiadene brut mit Ramazotti rosé und Soda aufgegossen
0,2l Glas Euro 7,10

Unsere Weinempfehlung

2016 MAN Jan Fiskaal – Merlot Stellenbosch
0,75 l Fl. 28,50 € 0,25 l Karaffe 9,50 € 0,1 l Glas 3,80 €

Kleines Menue in der Herbstzeit

Vorspeise

Kalbskopf aus dem Sud
auf Dinkel-Risotto mit Erbsen

Suppe

Duo von Hummer und Kürbis
mit 2-erlei Ravioli

Hauptgang

Ochsenfleisch vom Limousin Rind
Meerrettichsoße, Rahmspinat und Bratkartoffeln

Dessert

Zwetschgenröster an Champagner-Parfait
kandierte Nüsse, Crumble

3-Gang Menü „nach Wahl“ à Euro 36,90

4-Gang Menü à Euro 44,80

Für Umbestellungen berechnen wir Euro 1,50

**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**



Stephan Schlecht, Metzgermeister & Küchenchef

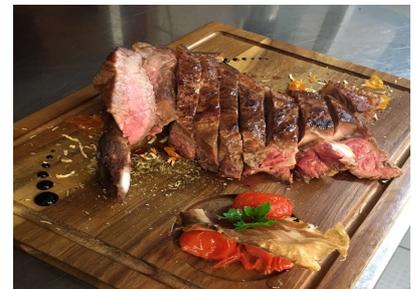
Gerne können Sie unseren Dry Ager Schrank in unserer Metzgerei besichtigen

**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

großzügiges 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		