

**Steaks of german cattles from our butcher manufactur.**

**All our Meat is from the Swabian Alb from selected owners and farmers.**



**Stephan Schlecht, Chef de Cuisine & Maître boucher**

**You can visit our Dry Ager in our own butcher shop.**

**Vous avez visiter notre “Dry Ager” dans notre boucherie.**

**Dry Aged Steaks from german beef | 5-6 weeks matured on the bone**

**Sirloin Cut 250g | single Steak**

Carved or in one piece

Euro 36,80

**New York Cut from 550g ( also possible for 2-3 persons)**

Carved and served with bone

Euro 8 | 100g

**Bone-in Rib Eye from 750g ( also possible for 2-3 persons)#**

Carved, Steak with fat eye | bone

Euro 7 | 100g

**All steaks are served with BBQ Sauce, redwine-sauce or various salts (lava, Himalaya and Fleur de Sel) and one supplement of your choice**

**Supplements**

Small-Grenaille potatoes	4,50 Euro
Potato Wedges	4,50 Euro
French fries of sweet potatoes	4,50 Euro
Green beans	4,50 Euro
Seasonal vegetables	5,20 Euro
Mixed salad	
with homemade potato salad	5,80 Euro

Herb butter	1,00 Euro
BBQ Sauce	1,00 Euro
Redwine-sauce	1,00 Euro
Pepper sauce	1,00 Euro

## Appetizers | Hors-d'œuvres

<b>Rohkostsalatteller</b> fresh mixed salad / salade composée	5,80
<b>Marktfrische Blattsalate der Saison</b> Fresh green salad ( lettuce ) / la laitue	5,40
<b>Fitnesssteller</b> Fresh green salad with roast slices of turkey Assiette de salade verte et dinde grillée ...with king prawns / ...avec des crevettes	14,90 15,60
<b>Carpaccio vom Rinderfilet</b> Thin slices of raw beef with mushrooms and Parmesan Tranches de bœuf finement coupées servies avec girolles , parmesan	15,90
<b>Geräuchertes Forellenfilet</b> Smoked trout fillet with potato- radish salad Filet de truite fumé avec salade de pommes de terre & radis	13,50
<b>Bergkäse vom Grill</b> Cheese Fondue with white wine, herbs and garlic, Ciabatta Fondue au fromage avec de vin blanc, herbes et à l'ail	10,90
<b>Mini - Maultäschle</b> Small "Maultäschle" in a creamy sauce with tomatoes, parmesan Petits "Maultäschle" à la crème et des tomates de parmesan	10,90
<b><u>Just as a small tasting</u></b> <b>One small „Maultäschle“</b> with butter and onions or „home made“ with potato salad Un petit «Maultäschle» avec de beurre et de l'oignon ou «fait maison» avec salade de pommes de terre	7,60
<b>Sour tripes</b> with bred <b>Les tripes de veau</b> avec du pain	7,60

## Soups | La Soupe

Creamy soup from calfs brain / la soupe de cerveau	5,80
<b>Bouillon de boeuf avec.....</b> Swabian pancakes / Consommé Célestine homemade Maultaschen“Swabian ravioli“ / ravioli souabes liver “Spätzle / foie “Spätzle”	5,50 5,50 5,50

## Main dishes | Plats principaux

### **Filet vom Weide - Rind**

#### **Fillet of beef from the Swabian Alb**

with Lemberger wine juice, carrots, savoy cabbage and potato dumpling 31,80

#### **Filet de boeuf**

avec jus de vin «Lemberger» , carottes, savoie , boulette de pommes de terre

### **Milch- Lammrücken**

**Saddle of spring lamb** in a parsley coating red-wine vinegar juice, green beans, bell pepper-mango-chutney and polenta 31,80

**Râble d`agneau de lait** en croûte de persil, jus au vinaigre de vin rouge, haricots verts, poivron-mangue-chutney et polenta

### **Schwäbischer Zwiebelrostbraten**

**Swabian sirloin steak** with onions, baked "Maultäschle"

served on a bed of sauerkraut and homemade potato noodles 25,90

**Entrecôte souabe** avec "Maultäschle" servis sur choucroute et pâtes de pommes de terre maison

### **Tatar**

Steak Tartare (220 g)

with pickled gherkin , onions, caper, egg, salt & pepper, farmhouse bread 20,90

**Steak Tartare** (220g)

avec cornichon à la russe, oignon, oeuf, cognac, sel & poivre, pain de campagne

## Vegetarian speciality

### **Schlemmerrösti**

**Gourmand «Rösti»** - potatoes au gratin with cheese, tomatos and mushrooms 12,50

**Délicieux « Rösti »** de pommes de terre farcis de champignons, gratiné au fromage

### **Schwäbische Käsespätzle**

Pan of authentic Swabian cheese Spätzle 11,90

Poêlée d`authentiques pâtes Spätzle souabes au fromage

## Fish dish | Plats de poisson

### **Gebratenes Zanderfilet**

**Fillet of pike perch** grilled with celerypuree and potatoes 25,90

**Filet de zandre grillé** avec purée de céleri et pommes de terre

## Seasonal chanterelles

Chanterelles and mushroom in creamy sauce,  
dumplings and scrambled eggs

Chanterelles et champignons à la crème avec quenelle et omelette 19,90

Chanterelles and mushroom sautéed with noodles and parmesan cheese

Chanterelles et champignons sauté

avec nouilles et parmesan 19,90

Green seasonal salads with chanterelles and mushroom

Laitue avec la chanterelles et champignons 16,90

.....we recommend/ nous vous recommandons

saddle of veal / filet de veau Euro 12,80 / 150gr.

filet of beef / Filet de boeuf Euro 12,20 / 150gr

breaded escalope of veal Euro 11,80

# APERITIF – RECOMMENDATION | LILLET WILD BERRY

Lillet rosé with Schweppes Russian Wild Berry with Prosecco and sparkling water  
0,2l Glas Euro 7,10

## REFRESHING ROSÉ IN THE SUMMER SEASON

2018 Rosécuvée trocken “Dreissigacker” Rheinhessen

0,75 l Fl. 24,00 €      0,25 l Karaffe 8,00 €      0,1 l. Glas 3,20 €

## SEASONAL MENUE

**POACHED CALF'S HEAD | RATATOUILLE VEGETABLES | FREGOLA SARDA**

**TÊTE DE VEAU POCHÉE | RATATOUILLE LÉGUMES | FREGOLA SARDA**

\*\*\*

**ROCKET-PARMESANCREAMSOUF**

BLACK TIGER PRAWN | WAN TAN

**ROQUETTE-PARMESANSOUP**

CREVETTE | WAN TAN

\*\*\*

**SAINT PIERRE FISH GRILLED**

GREEN ASPARAGUS SAUTEED; SWEET POTATO MASH

**SAINT PIERRE GRILLES**

SAUTÉES ASPERGE VERTE | PURÉE DE PATATE DOUCE

\*\*\*

**PASSION FRUITE TARTE**

COCO | MANGO-STRAWBERRY-SALAD |  
YOGHURT SORBET | PISTACHIO ICECREAM

**TARTE AU FRUIT DE LA PASSION**

NOIX DE COCO | MANGUE-FRAISE-SALADE |  
YAOURT SORBET | GLACE À LA PISTACHE

**3-course Menue at your choice à Euro 36,90**

**4-course Menue à votre choix à Euro 44,80**

## Swabian dishes | Mets souabes

### **Fleischküchle mit Röstzwiebeln**

**Homemade Meatballs** with roasted onions and potato salad 12,80

**Les boulettes fait maison** avec des oignons grillées et de salade de pommes de terre

### **Saure Kutteln mit Röstkartoffeln**

**Sour tripe** with roasted potatoes 14,60

**Les tripes de veau** avec pommes de terre sautées

### **Gaisburger Marsch**

**Stew made of beef broth** with Spätzle (noodles) beef, sliced vegetables and potatoes 14,00

**Potée à base de bouillon de boeuf** aux Spätzle, boeuf, julienne de légumes et pommes de terre

### **Linsen**

**Lentils** with bacon, hand shredded spätzle, sausages 14,90

**Lentilles au lard** avec de pâtes Spätzle, saucisses

### **Wiener Schnitzel**

**Pork escalope "Wiennese"** with hand-shredded Spätzle 14,90

**Escalope de porc à la viennois**, avec de pâtes Spätzle râpées à la main

### **Röblewirt's Filetteller**

**Fillet plate "Röble"** - pork fillet medallions with cheese au gratin,  
fresh mushrooms, grilled bacon, hand-shredded Spätzle 17,00

**Assiette de filets "Röble"** Médallions de filet de porc gratinés au fromage avec des champignons frais,  
lard grillé, pâtes Spätzle râpées à la main

## Homemade "Maultaschen" (Swabian ravioli) specialties Spécialités de "Maultaschen (ravioli souabes) faits maison

### **Abgeschmälzte Maultaschen Euro 12,50**

Fried "Maultaschen" with butter and onions

"Maultaschen" frits au beurre avec des oignons

### **Maultaschen "Hausmacher Art" Euro 12,50**

"Maultaschen" with bacon, onions and cheese au gratin

"Maultaschen" du chef avec lard, oignons, gratinés au fromage

### **Maultaschen "Trilogie" Euro 12,50**

"Maultaschen" trilogy | La trilogie de "Maultaschen"