

Aperitif & Wein des Monats

Lillet Wild Berry

Lillet blanc | Schweppes Russian Wild Berry | Prosecco | Soda 0,2l Glas Euro 7,60

Prosecco di Valdobbiadene spumante brut 0,1l Glas Euro 5,80

Americano | Campari | Martini rosso | Sodawasser Euro 7,40

Wein-Genuß

2018 - **Collegium Wirtemberg** | Edition Wirtemberg | **St. Laurent**

Weingärtner UHLBACH | ROTHENBERG

0,1l Glas Euro 3,50 | 0,25l Karaffe Euro 8,50

VORSPEISEN

GEMISCHTER SALATTELLER Euro 6,80

Kartoffel- | Rohkost- | Blattsalate

KÜRBISCREMESUPPE Euro 7,80

Rosa Pfeffer | geräucherter Rinderhüfte (hausgemachte Bresaola)

Schwäbische **FLÄDLESUPPE** oder **LEBERSPÄTZLE** Euro 6,80

Schottischer **WILDLACHS** aus dem Fichtenrauch

eingelegte Senfbirnen | Honig-Senfsoße Euro 15,20

CARPACCIO VOM RINDERFILET Euro 15,90

Rucola | gehobelter Parmesan

APPETIZER: GENUSS MIT FREUNDEN (2Pers.)

Spezialitäten aus unserer Metzgerei | Schinken | Speck | Salami | Käse

Euro 24,00

HAUPTGERICHTE

DRY AGED BEEF "New York Cut" (für 2 Personen) Euro 56,00

Schnippelbohnen | Parmesan Fries

...wählen Sie gerne dazu... à Euro 1,50

Kräuterbutter | BBQ Sauce | rosa Pfeffersauce | reduzierte Rotweinsauce

Schwäbischer **ROSTBRATEN** aus dem DryAger Euro 25,00

Schupfnudeln | glasige Zwiebeln | Trollinger Sauce

SCHNITZEL PANIERT vom Schweinerücken oder Hähnchenbrust

handgeschabte Spätzle vom Brett Euro 15,90

Sous vide gegarte **SCHWEINELENDCHEN** | Cognac Pfefferrahm

Rosmarin | handgeschabte Spätzle Euro 16,90

**Seit Generationen sind wir bestrebt Ihnen das Beste
aus regionaler und fairer Viehzucht anzubieten
Für Umbestellungen berechnen wir Euro 1,50**

FISCHGERICHT

Miso glasierter KABELJAU an Orangenvelouté
Gerstenrisotto | gegrillter Hokkaido-Kürbis

Euro 26,90

VEGETARISCH

KARTOFFEL-KÄSE NOCKEN | Wirsing –Spitzkraut | Parmesanschaum

Euro 16,80

SALAD BOWL

Blattsalat | Honig-Senf-Dressing | Pickles | Falaffelbällchen Euro 14,80

UNSERE REGIONALEN KLASSIKER

HAUSGEMACHTE FLEISCHKÜCHLE

Röstzwiebeln | Kartoffelsalat

Euro 14,50

Duo von der MAULTASCHE

(abgeschmälzt und gebacken mit Ei) Kartoffelsalat

Euro 14,90

Schwäbische KUTTELN in Trollinger | Bratkartoffeln

Euro 14,90

24Std. geschmortes KALBSHERZ „Bourguignon“

Kartoffelpüree | Röstzwiebeln

Euro 21,90

Schwäbische KÄSESPÄTZLE aus dem Eisenpfännle

Butter-Zwiebelschmelze | Röstzwiebeln

Euro 13,20

GAISBURGER MARSCH

Spätzle vom Brett | Kartoffeln ... | Tafelspitz

Euro 14,90

TATAR vom ALBRIND (220g) zum selber anmachen od. klassisch angemacht

Essiggurken | Zwiebeln | Kapern | Eigelb | Cognac | Salz | Pfeffer | Bauernbrot

Euro 23,90

Kleines DESSERT

ZWETSCHGEN TARTE | Zimt- und Waldmeister Eis

Euro 8,80

Mandelcrumble | Salzkaramell

PFIRSICH MELBA | Vanille Bourbon Eis | Pfirsich | Himbeeren | Sahne Euro 9,20

Bourbon Vanilleeis mit heißen Himbeeren | Sahne

Euro 7,80

Schwäbische Apfelküchlein Zimt und Zucker an Vanillerahmeis und Sahne

Euro 8,60

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- Pecannüsse

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 & Zusatzstoffe