

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

2019 - **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

KÜRBIS-ORANGEN-CREMESUPPE 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 28,00

Fildersauerkraut | Schupfnudeln | glasige Zwiebeln | Trollinger Sauce

SCHNITZEL PANIERT vom Schweinerücken **oder** Hähnchenbrust

handgeschabte Spätzle vom Brett Euro 15,90

Streifen vom **RINDERFILET** vom Grill | Cognac Pfefferrahm

handgeschabte Spätzle Euro 19,80

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

FISCHGERICHT

Edelfische pochiert | Beurre blanc | Junger Spinat | Linguine Euro 26,90

VEGETARISCH

Haloumi KÄSE und Fenchel vom Grill

Grenaillekartoffeln | Tomaten-Parmesanschaum Euro 16,80

SALAD BOWL

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

UNSERE REGIONALEN KLASSIKER

HAUSGEMACHTE FLEISCHKÜCHLE

Röstzwiebeln | Kartoffel- und Blattsalat 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 | kleiner Blattsalat Euro 15,20

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

RAMAZOTTI Crema Trifle Euro 9,20
(Schoko- und Walnusseis | eingelegte Früchte | Amarettinit | Nüsse | Crumble | Sahne)

Bourbon Vanilleeis mit heißen Himbeeren | Sahne Euro 7,80

Schwäbische Apfelküchlein Zimt und Zucker an Vanillerahmeis und Sahne Euro 8,90

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