

# APERRO

## Lillet Wild Berry

Lillet blanc | Schweppes Russian Wild Berry | Prosecco | Soda 0,2l Glas  
Euro 7,90

## Prosecco di Valdobbiadene spumante brut 0,1l Glas

Euro 5,80

## Americano | Campari | Vermouth rosse | Prosecco | Soda

Euro 8,80

# WEIN

2020 Opera Roses rosé classico | Weingut Valtenesi | Riviera del Garda  
0,1l Glas Euro 3,50 | 0,25l Karaffe Euro 8,60 | 0,75l Fl. Euro 25,00

---

# VORSPEISEN

## GEMISCHTER SALATTELLER

Kartoffel- | Rohkost- | Blattsalate  
Senf | Ei

Euro 6,80

## PETERSILIENWURZELCREMESUPPE

rosa Pfeffer | geräucherter Rinderhüfte (hausgemachte Bresaola)  
Milch

Euro 8,20

## Schwäbische FLÄDLESUPPE oder LEBERSPÄTZLE

Milch | Ei | Getreide | Sellerie

Euro 6,80

## Gebeizter THUNFISCH "Oriental"

Trüffelmayo | Tomaten | Gurken  
Ei

Euro 15,90

## CARPACCIO VOM RINDERFILET | gehobelter Parmesan

Euro 16,90

## APPETIZER | GENUSS MIT FREUNDEN (2Pers.)

Spezialitäten aus unserer Metzgerei | Schinken | Speck | Salami | Käse  
Brot  
Milch | Gluten/Weizen

Euro 25,00

## HAUPTGERICHTE

DRY AGED BEEF "New York Cut" (für 2 Personen) Euro 59,00  
Schnippelbohnen | Parmesan Fries

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

Kräuterbutter | BBQ Sauce | rosa Pfeffersauce | reduzierte Rotweinsauce  
Milch | Senf

-----  
Schwäbischer ROSTBRATEN aus dem DryAger Euro 29,80  
Sauerkraut von den Fildern | Schupfnudeln | glasige Zwiebeln | Trollinger Sauce  
Gluten/ Weizen | Ei

SCHNITZEL PANIERT vom Schweinerücken oder Hähnchenbrust Euro 16,90  
handgeschabte Spätzle vom Brett  
Eier | Gluten / Weizen |

Scheibchen vom SCHWEINEFILET -sous vide gegart Euro 20,90  
rosa Pfefferrahmsoße | Steinchampignons | handgeschabte Spätzle vom Brett  
Eier | Gluten/ Weizen | Milch

## FISCHGERICHT

SKREI Kabeljaufilet auf der Haut gebraten Euro 29,80  
Selleriepüree | Karotten | Curryschaum  
Milch | Gluten/Weizen

Black Tiger GARNELEN in der Pfanne (5 Stück) Euro 20,00  
Knoblauch-Bouillabaisebutter | geröstetes Alta Mura | kleiner Tomatensalat  
Milch | Gluten/ Weizen

## VEGETARISCH

Gersten-Risotto | Safran | Mozzarella | grüner Spargel Euro 17,50  
Milch | Gluten/Gerste

## SALAD BOWL

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

## UNSERE REGIONALEN KLASSIKER

<b>HAUSGEMACHTE FLEISCHKÜCHLE</b> Röstzwiebeln   Kartoffel- und Blattsalat Gluten/ Weizen   Ei   Senf	Euro 14,50
<b>Duo von der MAULTASCHE</b> (abgeschmälzt und gebacken mit Ei) Kartoffelsalat Gluten/ Weizen   Ei   Senf	Euro 14,50
<b>Schwäbische KUTTELN in Trollinger   Bratkartoffeln</b> Gluten/ Weizen	Euro 15,20
<b>48 Std. geschmortes KALBSHERZ Bourguignon</b> Kartoffelpüree   feines Gemüse der Saison Milch	Euro 22,00
<b>Schwäbische KÄSESPÄTZLE</b> aus dem Eisenpfännle  Butter-Zwiebelschmelze   Röstzwiebeln   kleiner Blattsalat Gluten/ Weizen   Milch	Euro 15,50
<b>GAISBURGER MARSCH</b> Spätzle vom Brett   Kartoffeln   Tafelspitz   Wurzelgemüse Gluten/ Weizen   Ei	Euro 15,00

### Das BESONDERE aus unserer Metzgerei

**TATAR vom ALBRIND (220g) zum selber anmachen od. klassisch angemacht**  
Essiggurken | Zwiebeln | Kapern | Eigelb | Cognac | Salz | Pfeffer | Bauernbrot  
Euro 24,90

Gluten/ Weizen | Ei

**Bitte beachten Sie, dass wir für Umbestellungen Euro 1,50 berechnen.**

**Kleine Portion -Euro 3,00**

## DESSERT ..zum dahinschmelzen

Marinierte ERDBEEREN Euro 9,50  
Rhabarberchutney | Limonenjoghurt | Pistazieneis | Mandeln  
Milch | Nüsse | Mehl

RAMAZOTTI Crema Trifle Euro 9,50  
Schoko- und Walnusseis | eingelegte Früchte | Amarettini | Nüsse | Crumble | Sahne  
Milch | Nüsse | Mehl

Bourbon Vanilleeis | heiße Himbeeren | Sahne Euro 8,20  
Milch | Nüsse

Schwäbische Apfelküchle Euro 8,90  
Zimt und Zucker | Vanillerahmeis | Sahne  
Milch | Nüsse | Mehl | Ei

1 Kugel MANGOSORBET Euro 2,80  
Vegan

Käseauswahl von der Schwäbischen Alb Euro 9,20  
Bio Bergkäse aus dem Biosphärengebiet und aus dem Allgäu  
mit Früchten | Walnüssen | Früchtesenf | Brotauswahl  
Milch | | Nüsse | Senf | Gluten/ Weizen

### 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 Allergene,  
Zutaten & Zusatzstoffe.

## Die Lieferanten unseres Vertrauens | Regionalität & Transparenz

### **Constantin Rommel | Böttingen**

Rindfleisch | Die Rinder werden alle auf dem Hof geboren, wachsen in Böttingen auf und kommen dann zum Schlachten nach Metzingen.

### **Familie Held | Donaurieden (Biosphärengebiet Schwäbische Alb)**

Schweinefleisch

### **Schmauders Hof | Biosphärengebiet Schwäbische Alb Münsingen**

Lammfleisch

### **Dangelhof | Altheim**

Hähnchenfleisch

### **Buhlbacher Forellenzucht | Naturschutzgebiet Schwarzwald | Fam. Bareiss**

### **Familie Geiselhart Ehestetten**

Champignon

### **Alt-Schulzenhof Hayingen**

Käse

### **Hofkäserei Rauscher – Ödenwaldstetten**

Käse

### **Geflügelhof Jäger | Oberstadion**

Eier | Bio Eier

### **Meisterebäckerei Schmid | Gomaringen**

Bauernbrot | Pane Maggiore

### **Bäckerei Sirignano | Stuttgart-Wangen**

Italienisches Brot | Alta Mura

## SPARGEL

### Sautierter grüner SPARGEL

geschmolzene Tomate | Parmesan | Bresaola | Mini Drillinge

Euro 18,00

### SPARGEL „klassisch“

Sc. Hollandaise oder Butter | Kräuterflädle oder Mini Drillinge

Euro 28,00

Ei | Milch | Gluten/ Weizen

### SPARGEL | KALBSRAGOUT-FIN

Linguine | Sc. Hollandaise

Euro 32,00

Milch | Gluten/ Weizen

....dazu empfehlen wir aus unserer Metzgerei

Tagliata vom Roastbeef | 180gr. Euro 16,00

Gekochter & roher Schinken Euro 9,80