

# GENUSS – MENUE

**Glas Prosecco Spumante Brut**

Sulfite

**Kartoffel Cremesuppe | hausgeräucherte Bresaola**

Lactose | Gluten

**Hirschrahmschnitzel | Preiselbeeren**

Frische Pilze | Rotkraut | Kartoffelknödel

Gluten | Lactose | Ei

**Topfenknödel mit eingelegten Marillen**

Limonen Joghurt | Honig-Vanillerahmeis

Lactose | Mandeln

Menüpreis incl. Apero Euro 48

# APERRO

Champagne 

Nicolas Feuillatte "Champagne" Reserve Exclusive rosé 0,1l Glas  
Euro 10,20

Prosecco di Valdobbiadene spumante brut 0,1l Glas  
Euro 6,80

Americano | Campari | Vermouth rosse | Soda | Orange  
Euro 8,60

## WEIN

2021 Grüner Veltliner "Wagram - Terrassen" Weingut Josef Ehmöser 12,5%Vol  
0,1l Glas Euro 3,90 | 0,25l Karaffe Euro 9,50 | 0,75l Fl. Euro 28,00

---

## VORSPEISEN

### GEMISCHTER SALATTELLER

Kartoffel- | Rohkost- | Blattsalate | Dressing  
Senf | Ei Euro 7,00

KÜRBISCREMESUPPE | hausgeräucherte Bresaola Euro 7,90  
Lactose | Gluten

Schwäbische FLÄDLESUPPE oder LEBERSPÄTZLE Euro 6,80  
Milch | Ei | Getreide | Sellerie

Gebeizter THUNFISCH "Oriental" Euro 15,90  
Trüffelmayo | Tomaten | Gurken  
Ei

CARPACCIO VOM RINDERFILET Euro 16,90  
kleiner Blattsalat | gehobelter Parmesan

APPETIZER | GENUSS MIT FREUNDEN (2Pers.) Euro 25,00  
Spezialitäten aus unserer Metzgerei | Schinken | Speck | Salami | Käse | Brot  
Milch | Gluten/Weizen

## HAUPTGERICHTE

DRY AGED BEEF "New York Cut" (für 2 Personen) Euro 60,50  
Schnippelbohnen | Parmesan Fries

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

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

-----  
SAUERBRATEN vom Reh Euro 27,80  
Mandeln und Rosinen | Rotkraut | Tagliatelle  
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 | frische Pilze | handgeschabte Spätzle vom Brett  
Eier | Gluten/ Weizen | Milch

## FISCHGERICHT

SCHOTTISCHER WILDLACHS sous vide gegart Euro 29,00  
Beurre Blanc | Rote Beete | Kürbis-Frischkäse-Ravioli  
Milch | Gluten/Weizen

Linguine mit Garnelen „Provencales“ Euro 19,80  
Knoblauch-Parmesan | Pesto | Tomate | gepickeltes Gemüse  
Milch | Gluten/ Weizen

## VEGETARISCH

Parmigiana di MELANZANE | Auberginenauflauf gratiniert Euro 14,90  
Parmesan | Mozzarella  
Milch | Ei | Gluten

## SALAD BOWL

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

ASIA Bowl | Quinoa | Reis | Gemüse | Wakame | gegr. Hähnchenbrust Euro 18,00  
Senf |


## UNSERE REGIONALEN KLASSIKER

Duo von der MAULTASCHE Euro 14,50  
(abgeschmälzt und gebacken mit Ei) Kartoffelsalat  
Gluten/ Weizen | Ei | Senf

Hausgemachte MAULTASCHEN „Trilogie“ Euro 15,00  
abgeschmälzt | gebacken mit Ei | Hausmacher Art  
Gluten/ Weizen | Ei | Senf

Schwäbische KUTTELN in Trollinger | Bratkartoffeln Euro 15,20  
Gluten/ Weizen

---

Schwäbische KÄSESPÄTZLE aus dem Eisenpfännle  Euro 15,50  
Butter-Zwiebelschmelze | Röstzwiebeln | kleiner Blattsalat  
Gluten/ Weizen | Milch

### Regionales aus dem Biosphären-Gebiet Schwäbische Alb

Gaisburger Marsch  
Spätzle vom Brett | Zwiebelschmelze | gekochter Tafelspitz | Wurzelgemüse Euro 14,60  
Gluten/ Weizen | Ei

Bergkäse aus dem Allgäu vom Grill Euro 12,50  
Weißwein | Kräuter-Knoblauch | Alta Mura Brot  
Gluten/ Weizen | Ei

### 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: abzüglich Euro 3,00**

## DESSERT ...zum dahinschmelzen

Eingelegte MARILLEN und BEEREN Euro 10,20

Marilleneisknödel | Limonenjoghurt  
Milch | Nüsse | Mehl

RAMAZOTTI Crema Trifle Euro 9,80

Schoko- und Walnusseis | eingelegte Früchte | Amarettini | Nüsse | Crumble | Sahne  
Milch | Nüsse | Mehl

DETTINGER KIRSCHBECHER Euro 9,80

Vanille- und Schokoeis | Kirschen | Sahne | Schokoflocken  
Milch | Nüsse |

Bourbon Vanilleeis | heiße Himbeeren | Sahne Euro 9,80

Milch | Nüsse

Schwäbische Apfelküchle Euro 9,80

Zimt und Zucker | Vanillerahmeis | Sahne  
Milch | Nüsse | Mehl | Ei

1 Kugel MANGO – oder CASSIS SORBET Euro 2,80

Vegan

Käseauswahl von der Schwäbischen Alb Euro 9,80

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 | Putenfleisch

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

### **Familie Geiselhart Ehestetten**

Champignons

### **Alt-Schulzenhof Hayingen**

Käse

### **Hofkäserei Rauscher – Ödenwaldstetten**

Käse

### **Geflügelhof Jäger | Oberstadion**

Eier | Bio Eier

### **Meisterbäckerei Schmid | Gomaringen**

Bauernbrot | Pane Maggiore

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

Italienisches Brot | Alta Mura