

# APERÓ

Champagne  Nicolas Feuillatte

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

## Junger Spritzer

Rhabarber | Prosecco | Blutorange | Soda  
0,2l Glas Euro 6,90

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

## WEIN der Woche aus Sizilien

2021 BRANCIFORTI Dei Bordonaro 100%Grillo DOC 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 Euro 7,00  
Senf | Ei

HIRNSUPPE „nach Oma Marthas Art“ Euro 7,20  
Lactose | Gluten

KARTOFFELCREME | hausgeräucherte Bresaola Euro 8,20  
Lactose | Gluten

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

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

PASTRAMI NEW YORK STYLE (gepökelte Rinderbrust sous vide gegart)  
warmer Alblinsensalat | geriebener Kren Euro 16,90

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 62,80  
Schnippelbohnen | Parmesan Fries

...wählen Sie gerne dazu... à Euro 2,00

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

---

SCHNITZEL PANIERT vom Schweinerücken **oder** Hähnchenbrust Euro 17,90  
handgeschabte Spätzle vom Brett  
Eier | Gluten / Weizen

Scheibchen vom SCHWEINEFILET -sous vide gegart Euro 21,90  
rosa Pfefferrahmsoße | frische Pilze | handgeschabte Spätzle vom Brett  
Eier | Gluten/ Weizen | Milch

## FISCHGERICHT

GEGRILLTES ZANDERFILET Euro 29,00  
Beurre Blanc | Cremespinat | gefüllte Steinpilzfagottini  
Milch | Gluten/Weizen

Linguine mit Garnelen „Provencales“ Euro 20,90  
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 18,80  
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 KALBSKUTTELN in Trollinger geschmort Euro 16,50  
Bratkartoffeln  
Gluten/ Weizen

-----  
Schwäbische KÄSESPÄTZLE aus dem Eisenpfännle  Euro 16,00  
Butter-Zwiebelschmelze | Röstzwiebeln | kleiner Blattsalat  
Gluten/ Weizen | Milch

## Regionales aus dem Biosphären-Gebiet Schwäbische Alb

Gaisburger Marsch „Das Original“ Euro 16,00  
Rinderkraftbrühe | Spätzle vom Brett | Zwiebelschmelze | gekochter Tafelspitz | Wurzelgemüse  
Gluten/ Weizen | Ei

## Warmes Zwischengericht

Hausgemachte Mini Maultäschle Euro 12,50  
in Knoblauch-Kräuterrahm | geschmolzene Tomate  
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 25,90  
Gluten/ Weizen | Ei

**Bitte beachten Sie, dass wir für Umbestellungen Euro 1,50 berechnen.  
Kleine Portion: abzüglich Euro 3,00**

## DESSERT ...zum dahinschmelzen

|  |            |
|--|------------|
| <b>TOPFENKNÖDEL</b><br>geliertes Reineclauden Ragout   Limonen Joghurt   Vanillerahmeis<br>Milch   Nüsse   Mehl  | Euro 10,20 |
| <b>RAMAZOTTI Crema Trifle</b><br>Schoko- und Walnusseis   eingelegte Früchte   Amarettini   Nüsse   Crumble   Sahne<br>Milch   Nüsse   Mehl  | Euro 9,80  |
| <b>DETTINGER KIRSCHBECHER</b><br>Vanille- und Schokoeis   Kirschen   Sahne   Schokoflocken<br>Milch   Nüsse  | Euro 9,80  |
| <b>Bourbon Vanilleeis   heiße Himbeeren   Sahne</b><br>Milch   Nüsse   | Euro 9,80  |
| <b>Schwäbische Apfelküchle</b><br>Zimt und Zucker   Vanillerahmeis   Sahne<br>Milch   Nüsse   Mehl   Ei  | Euro 9,80  |
| <b>1 Kugel MANGO – oder BERGAMOTTE SORBET</b><br>Vegan   | Euro 2,80  |
| <b>Käseauswahl von der Schwäbischen Alb</b><br>Bio Bergkäse aus dem Biosphärengebiet und aus dem Allgäu<br>mit Früchten   Walnüssen   Früchtesenf   Brotauswahl<br>Milch     Nüsse   Senf   Gluten/ Weizen | Euro 9,80  |

### 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.

# GENUSS – MENUE

**Glas Prosecco Spumante Brut**  
Sulfite

**Kartoffel Cremesuppe | hausgeräucherte Bresaola**  
Lactose | Gluten

**Rehragout**  
frische Pilze | Rotkraut | Kartoffelknödel | Preiselbeeren  
Gluten | Lactose | Ei

**Topfenknödel**  
geliertes Reineclauden Ragout | Limonen Joghurt | Vanillerahmeis  
Lactose | Mandeln

Menüpreis incl. Aperero Euro 46

## **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