

GENUSS – MENUE IM FRÜHLING

Glas Prosecco Spumante Brut

Sulfite

Spargelcremesuppe

Lactose | Gluten

Sous vide gegarter Schottischer Wildlachs

Orangensauce | Linguine | Frühlingslauch & Spargel

Gluten | Lactose | Ei

Lauwarmes Schoko Soufflé

flüssiger Kern | Mango | Maracuja | Sauerrahmeis

Milch | Nüsse | Mehl

Menüpreis incl. Aperio Euro 52

SPARGELZEIT...

1 Pfund Deutscher Spargel

Sc. Hollandaise od. flüssige Butter | Kräuterflädle oder Mini Drillinge

Euro 30,50

Ei | Milch | Gluten/ Weizen

....dazu empfehlen wir aus hauseigener Herstellung

Tagliata vom Roastbeef Bioland Uhenfels 180gr. Euro 18,00

Gekochter & rohen Schinken Euro 10,80

Sous vide gegarter Rücken vom Mehrstetter Kalb Euro 18,00

Spargel „Rössle“

gewickelt in Kräuterflädle und gekochtem Schinken

überbacken mit Sc. Hollandaise

Euro 26,50

Ei | Milch | Gluten/ Weizen

APEROL

Prosecco di Valdobbiadene brut

0,1l Glas Euro 5,90

HUGO (Holundersirup) – APEROL sprizz | Prosecco | Soda

0,2l Glas Euro 7,90

Lillet blanc sprizz | Beeren | Prosecco | Schweppes wild berry

0,2l Glas Euro 8,20

Americano | Campari | Vermouth blanc | Soda | Orange

0,2l Glas Euro 8,60

WEIN der Woche aus Italien | Marken

2022 Battito rosa | Velenosi IGT 13,5%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

HIRNSUPPE „nach Oma Marthas Art“

Lactose | Gluten

Euro 7,20

SPARGELCREME

Lactose | Gluten

Euro 7,00

Schwäbische FLÄDLESUPPE oder LEBERSPÄTZLE

Milch | Ei | Getreide | Sellerie

Euro 6,80

CARPACCIO VOM RIND | lauwarmer Alb-Linsensalat

Euro 17,80

FRÜHLINGSSALAT BOWL

Reis | gebratene Hähnchenbrust | Alb-Quinoa | Wakame

Euro 19,90

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 Pfefferrahmsauce | frische Pilze | handgeschabte Spätzle vom Brett
Eier | Gluten/ Weizen | Milch

KALBSRAGOUT | Frühlingslauch | Brokkoli | Fussili Euro 23,80
Eier | Gluten/ Weizen | Milch

FILDERROSTBRATEN | Minimaultäschle | Filderkraut | Röstkartoffeln Euro 31,00
Gluten/ Weizen | Milch | Ei | Senf

FISCHGERICHT

GEGRILLTES ZANDERFILET Euro 29,00
Beurre Blanc | Frühlings-Gemüse | Spargel | Linguine
Milch | Gluten/Weizen

Sous vide gegarter Schottischer Wildlachs Euro 25,50
Orangensauce | Linguine | Frühlingslauch & Spargel
Gluten | Lactose | Ei

VEGETARISCHE GERICHTE

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

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

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

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


LAUWARMES SCHOKO SOUFFLÉ Euro 10,50
Mit flüssigem Kern | Mango | Maracuja | Sauerrahmeis
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 ERDBEERE Euro 2,90
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.