

APEROL

Prosecco di Valdobbiadene brut

0,1l Glas Euro 6,30

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 Empfehlung vom südlichen Gardasee

2022 Rose Chiaretto DOC | Weingut Opera Roses | | Valtenessi

0,1l Glas Euro 4,30 | 0,25l Karaffe Euro 9,80 | 0,75l Fl. Euro 29,00

VORSPEISEN

GEMISCHTER SALATTELLER

Kartoffel- | Rohkost- | Blattsalate | Dressing
Senf | Ei

Euro 7,00

HIRNSUPPE „nach Oma Marthas Art“

Lactose | Gluten

Euro 7,80

CREMESUPPE NACH TAGESANGEBOT

Lactose | Gluten

Euro 7,00

Schwäbische FLÄDLESUPPE oder LEBERSPÄTZLE

Milch | Ei | Getreide | Sellerie

Euro 7,20

CARPACCIO VOM RIND | lauwarmer Linguine-Salat

Euro 18,80

SALAT BOWL

Reis | gegrillte Hähnchenbrust | Alb-Quinoa | Wakame

Euro 19,90

APPETIZER | Genuss mit Freunden (2Pers.)

Euro 25,00

Spezialitäten aus unserer Genuss-Metzgerei | Schinken | Speck | Salami | Käse | Landbrot
Milch | Gluten/Weizen

HAUPTGERICHTE

DRY AGED BEEF "New York Cut" (für 2 Personen) Euro 64,00
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 22,00
rosa Pfefferrahmsoße | frische Pilze | handgeschabte Spätzle vom Brett
Eier | Gluten/ Weizen | Milch

STREIFEN vom ROASTBEEF aus dem SMOKER -Cognac Rahm | Frühlingslauch
Brokkoli | Fusilli
Euro 26,00
Eier | Gluten/ Weizen | Milch

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

FISCHGERICHT

Piccata vom WILDLACHS | Beurre blanc Euro 29,00
Pappardelle | Caponata | Tomatencoulis
Milch | Gluten/Weizen | Ei

VEGETARISCHE GERICHTE

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

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

Rößlewirts HAUSSÜLZE vom Strohschwein mit Kräutern und Gemüse
Blattsalate | Vinaigrette | Bratkartoffeln Euro 19,80

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**

GENUSS – MENUE IM HERBST

Glas Prosecco Mille Bolle Spumante Brut
Sulfite

Gazpacho von der Tomate

Mini Mozzarella

Lactose | Gluten

STREIFEN vom ROASTBEEF aus dem SMOKER -Cognac Rahm

junger Lauch | Brokkoli | Fusilli Nudeln

Gluten | Lactose | Ei

Lauwarmes Schoko Soufflé

flüssiger Kern | Mango | Maracuja | Sauerrahmeis

Milch | Nüsse | Mehl

Menüpreis incl. Aperio Euro 52

TRÜFFEL- UND PFIFFERLINGS-ZEIT

Pfifferling-Safran-Gersten Risotto 
mit Pfifferlingen und Kräuterseitlingen

Gluten | Lactose

Euro 19,90

Sautierte Pfifferlinge und Kräuterseitlinge 
mit Linguine und Parmesansplittern

Gluten

Euro 19,90

Linguine aus dem Parmesanlaib 
mit Sommertrüffel

Gluten | Lactose

Euro 16,80

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.

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 Mehrstetten.

Hofgut Uhenfels | Seeburg

Bioland Rinder

Familie Held | Donaurieden (Biosphärengebiet Schwäbische Alb)

Schweine

Schmauders Hof | Biosphärengebiet Schwäbische Alb Münsingen

Schweine

Dangelhof | Altheim

Hähnchen | Pute

Buhlbacher Forellenzucht | Naturschutzgebiet Schwarzwald | Fam. Bareiss

Forellen

Familie Geiselhart Ehestetten

Champignons

Alt-Schulzenhof Hayingen

Käse

Hofkäserei Rauscher – Ödenwaldstetten | Bioland | Albbüffel

Käse

Geflügelhof Jäger | Oberstadion

Eier | Bio Eier

Meisterbäckerei Schmid | Gomaringen

Bauernbrot | Pane Maggiore

Bäckerei Sirignano | Stuttgart-Wangen

Italienisches Brot | Alta Mura