

## APERERO

Winzersekt rosé brut | Weingut Schneeberger | Steiermark  
0,1l Glas Euro 8,50

HUGO (Holundersirup) – APEROL spritz | Prosecco | Soda  
0,2l Glas Euro 7,90

Lillet blanc spritz | Beeren | Prosecco | Schweppes wild berry  
0,2l Glas Euro 8,20

Americano | Campari | Vermouth blanc | Soda | Orange  
0,2l Glas Euro 8,60

---

## VORSPEISEN

GEMISCHTER SALATTeller  Euro 7,40  
Kartoffel- | Rohkost- | Blattsalate | Dressing  
Senf | Ei

HIRNSUPPE „nach Oma Marthas Art“ Euro 8,80  
Lactose | Gluten

CREMESUPPE NACH TAGESANGEBOT  Euro 7,40  
Lactose | Gluten

Schwäbische FLÄDLESUPPE oder LEBERSPÄTZLE Euro 7,80  
Milch | Ei | Getreide | Sellerie

CARPACCIO VOM RIND | lauwarmer Linguine-Salat Euro 19,00

APPETIZER | **Genuss mit Freunden (2Pers.)** Euro 26,80  
Spezialitäten aus unserer Genuss-Metzgerei | Schinken | Speck | Salami | Käse | Landbrot  
Milch | Gluten/Weizen

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

## HAUPTGERICHTE

DRY AGED BEEF "New York Cut" (für 2 Personen) Euro 68,00  
Schnippelbohnen | Parmesan Fries

...wählen Sie gerne dazu.... à Euro 2,80

Kräuterbutter | BBQ Sauce | rosa Pfeffersauce | reduzierte Rotweinsauce

Milch| Senf

---

SCHNITZEL PANIERT vom Schweinerücken oder Hähnchenbrust Euro 18,80  
handgeschabte Spätzle vom Brett

Eier | Gluten /Weizen

Scheibchen vom SCHWEINEFILET -sous vide gegart Euro 23,80  
in rosa Pfefferrahmsoße | frische Pilze | handgeschabte Spätzle vom Brett

Eier| Gluten/ Weizen | Milch

Knusprig gebratene Barbarie ENTENBRUST Euro 34,00

Sous vide| Holundersoße |Apfel-Rotkraut |Kartoffel- u. Semmelknödel | Apfelmus aus der Heimat

ROASTBEEF-WÜRFEL vom Grill Euro 30,00

rosa Pfefferrahm| Linguine | sautierter Brokkoli

Gluten /Weizen

FLANKSTEAK aus dem Smoker | Rahmsauerkraut | Kartoffelpüree Euro 30,00

Gluten/Weizen | Milch

## FISCHGERICHT

WILDLACHS sous vide gegart | Safran-Gersten Risotto | gepickelter Kürbis Euro 30

## VEGETARISCHE GERICHTE

Schwäbische KÄSESPÄTZLE aus dem Eisenpfännle Euro 17,50

Butter-Zwiebelschmelze | Röstzwiebeln | kleiner Blattsalat

Gluten/ Weizen | Milch | Ei

LINGUINE aus dem Parmesanlaib | Wintertrüffel Euro 21,50

## SALAD BOWLS

Blattsalat | Honig-Senf-Dressing | Pickles

.....mit Falafel -Bällchen 

Euro 14,80

....mit Hähnchenbrust vom Grill

Euro 19,90

Senf | Kichererbsen

## UNSERE REGIONALEN KLASSIKER

Duo von der MAULTASCHE Euro 15,80  
(abgeschmälzt und gebacken mit Ei) Kartoffelsalat  
Gluten/Weizen | Ei | Senf

Hausgemachte MAULTASCHEN „Trilogie“ Euro 16,00  
abgeschmälzt | gebacken mit Ei | Hausmacher Art  
Gluten/Weizen | Ei | Senf

Schwäbische KALBSKUTTELN in Trollinger geschmort Euro 18,00  
Bratkartoffeln  
Gluten/Weizen



### Regionales aus dem Biosphären-Gebiet Schwäbische Alb

GAISBURGER MARSCH „Das Original“ Euro 18,00  
Rinderkraftbrühe | Spätzle vom Brett | Zwiebelschmelze  
gekochter Tafelspitz | Wurzelgemüse  
Gluten/Weizen | Ei

### Das BESONDERE aus unserer Metzgerei

TATAR vom ALBRIND (220g) zum selber anmachen oder Euro 25,90  
klassisch angemacht  
Essiggurken | Zwiebeln | Kapern | Eigelb | Cognac | Salz | Pfeffer | Bauernbrot  
Gluten/ Weizen | Ei

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

## Genuss – Menue

Birnenlikör  
mit **Prosecco Spumante** aufgegossen  
Sulfite

### **Kürbiscremesuppe**

Lactose | Gluten

**48 Std. in Trollinger geschmortes Kalbsherz  
„Berliner Art“**

Wirsing | Grenaille Kartoffeln  
Gluten | Lactose | Ei

### **Lauwarmes Schoko Soufflé**

flüssiger Kern | Mango | Maracuja | Sauerrahmeis  
Milch | Nüsse | Mehl

**Menüpreis incl. Apero Euro 54,00**

## DESSERT ...zum dahinschmelzen

LAUWARMES SCHOKO SOUFFLÉ Mit flüssigem Kern   Mango   Maracuja   Sauerrahmeis Milch   Nüsse   Mehl	Euro 11,20
RAMAZOTTI Crema Trifle Schoko- und Walnusseis   eingelegte Früchte   Amarettini   Nüsse   Crumble   Sahne Milch   Nüsse   Mehl	Euro 10,80
DETTINGER KIRSCHBECHER Vanille- und Schokoeis   Kirschen   Sahne   Schokoflocken Milch   Nüsse	Euro 10,80
Bourbon Vanilleeis   heiße Himbeeren   Sahne Milch   Nüsse	Euro 9,80
Schwäbische Apfelküchle Zimt und Zucker   Vanillerahmeis   Sahne Milch   Nüsse   Mehl   Ei	Euro 10,50
1 Kugel MANGO – oder ERDBEERE Vegan	Euro 2,90
Käseauswahl von der Schwäbischen Alb Bio Bergkäse aus dem Biosphärengebiet und aus dem Allgäu mit Früchten   Walnüssen   Früchtesenf   Brotauswahl 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.

## 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