Genuss – Menue

Lavendelblüte Organic Sirup
mit **Prosecco Spumante** aufgegossen
Sulfite

Kartoffelcremesuppe | rosa Pfeffer | Kracherle
Lactose | Gluten

Bäckle und Zunge vom Strohschwein
in Trollinger geschmort
Wirsing | Grenaille Kartoffeln | Frühlingslauch
Gluten | Lactose | Ei

Lauwarmes Schoko Soufflé
flüssiger Kern | Mango | Maracuja | Sauerrahmeis
Milch | Nüsse | Mehl

Menüpreis incl. Apero Euro 54

APERO

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

Birnenlikör mit **Prosecco Spumante** aufgegossen
0,1l Glas Euro 6,80

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

Glasierte LAMMSCHULTER Marocaine | Caponata | Polenta Euro 32,00
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 30,00

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

BERGKÄSE aus den Schweizer Alpen vom Grill
Weißwein | Kräutern | Knoblauch | Alta Mura | Mini Drillinge Euro 21,00
Gluten | Milch

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

DESSERT ...zum dahinschmelzen

LAUWARMES SCHOKO SOUFFLÉ Euro 11,20
Mit flüssigem Kern | Mango | Maracuja | Sauerrahmeis
Milch | Nüsse | Mehl

RAMAZOTTI Crema Trifle Euro 10,80
Schoko- und Walnusseis | eingelegte Früchte | Amarettini | Nüsse | Crumble | Sahne
Milch | Nüsse | Mehl

DETTINGER KIRSCHBECHER Euro 10,80
Vanille- und Schokoeis | Kirschen | Sahne | Schokoflocken
Milch | Nüsse

Bourbon Vanilleeis | heiße Himbeeren | Sahne Euro 9,80
Milch | Nüsse

Schwäbische Apfelküchle Euro 10,50
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