

Apero

Hugo – Aperol spritz

Prosecco brut | Soda
0,2l Glas Euro 8,20

Rosenspritz

Rosensirup | Prosecco | Tonic Schweppes | Soda
0,2l Glas Euro 8,50

Purple Gin spritz

Gin Mare | Prosecco | Lavendelsirup
0,2l Glas Euro 9,80

VORSPEISEN

Salate der Saison

Hausgemachter Kartoffelsalat
Rohkost- und Blattsalate
Euro 8,70

Hirnsuppe „nach Oma Marthas Art“
Euro 8,90

Creemesuppe nach Tagesangebot 
Euro 8,00

Schwäbische Flädlesuppe ODER
LEBERSPÄTZLE
Euro 8,70

CARPACCIO vom Limousin Rind
lauwarmer Linguine-Salat
Euro 19,00

Salat von Fenchel-Orangen & Granatapfel
Marinierter Burratina Käse
Olivenöl | Balsamico
Euro 14,00

Black Tiger GARNELEN im Pfännle
Mediterranes Gemüse, Knoblauch | Kräuter
geröstetes Alta Mura
4 Stck. Euro 18,00

Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt

Das **BESONDERE** aus unserer **Genuss Manufaktur 1864**

DRY AGED BEEF “New York Cut”
(für 2 Personen)

Euro 69,00

Schnippelbohnen | Parmesan Fries

...wählen Sie dazu... à Euro 2,80

Kräuterbutter | rosa Pfeffersoße |
reduzierte Rotweinsauce
2024 WM BBQ-Sauce 1. Platz

TARTAR klassisch angemacht

Pommery-Senf Eis | Gewürze
Euro 25,90

dazu servieren wir vom
Brotsummelier Schmid aus
Gomaringen | Pane Maggiore

**APPETIZER | Genuss mit
Freunden (2Pers.)**

Spezialitäten aus unserer Genuss-
Metzgerei | Schinken
Speck | Salami | Käse | Landbrot
Euro 26,80

MENUE

Kürbiscreme Suppe

**

Brisket vom Mehrstetter Rind
aus dem Smoker

Kartoffel-Selleriepüree Rahmsauerkraut
rote Zwiebelmarmelade
WM BBQ Sauce

**

Zwetschgentarte
Nüsse | Walnusseis | Sahne
Euro 42

Klassische Hauptgerichte

SCHNITZEL PANIERT

Schweinerücken oder Hähnchenbrust
handgeschabte Spätzle vom Brett

Euro 19

Eier | Gluten /Weizen

Scheibchen von der SCHWEINELENDE

-sous vide gegart-
in rosa Pfefferrahmsoße | frische Pilze
handgeschabte Spätzle vom Brett

Euro 25,80

Eier | Gluten/ Weizen | Milch

LAMM-HÄXLE aus dem Backofen

mit Minze-Oliventapenade
Caponata | cremige Polenta

Euro 33

Gluten /Weizen

Klassisch gefüllte RINDERROULADE

Rotkraut | Kartoffelknödel

Euro 29,80

Gluten /Weizen

CURRYWURST vom Kalb

Pommes Frites | Blattsalat

Euro 18,00

Hausgemachte MAULTASCHEN

Trilogie

abgeschmälzt | gebacken mit Ei
& Speck-Zwiebel, Käse überbacken

Euro 16

....genießen Sie hierzu unseren
hausgemachten Kartoffelsalat

Euro 4,80

BRISKET vom Mehrstetter Rind

aus dem Smoker

Apfelmeerrettich | Kartoffel-Selleriepüree
Rahmsauerkraut | Rote Zwiebelmarmelade
Worlds Best WM 1. Platz BBQ Sauce

Euro 29,90

Fischgericht

ZANDERFILET aus der Pfanne

Bohnen | Speck-Fenchel

Kartoffelstampf

Euro 34

Gluten

Vegetarische Gerichte



KÄSESPÄTZLE aus dem Eisenpfännle

Butter-Zwiebelschmelze

Röstzwiebeln | kleiner Blattsalat

Euro 17,80

Gluten/ Weizen | Milch | Ei

Serviettenknödel à la crème

Grünkohlgemüse | frische Pilze

Parmesan

Euro 19,90

Gluten/ Weizen | Milch | Ei

Safran-Gersten-Risotto

saisonale Pilze

Euro 21,50

Das süße Finale

Dettinger Kirschbecher

Vanille- und Schokoladeneis | Kirschen

Euro 10,80

Schwäbische Apfelküchle

Zimt + Zucker | Vanillerahmeis Sahne

Euro 11

Lauwarmes Schokoladen Soufflé

mit flüssigem Kern | Mango | Maracuja

Sauerrahmeis

Euro 12,80

Topfenknödel | Marillenröster

Haselnussparfait | Vanillerahm

Euro 13,00



FOLLOW US

Für **Umbestellungen** berechnen wir Euro 1,50
pro Person. Kleine Portion abzüglich Euro 3,00