

Apero

Hugo – Lillet blanc – Aperol

0,2l Glas Euro 8,60

Sarti sprizz

Bitter-Lemnon | Prosecco | Soda

0,2l Glas Euro 8,60

Weingut Aufricht | Bodensee

Rosé Sekt

0,1l Euro 8,80



NON ALCOHOL

Prisecco Jörg Geiger | Schlatt
WEISSDUFTIG

0,1l Glas Euro 6,50

VORSPEISEN

Salate der Saison

Kartoffel- | Rohkost- | Blattsalate

Euro 8,80

Hirnsuppe „nach Oma Marthas Art“

Euro 8,90

Spargelcremesuppe 

Euro 8,00

Schwäbische Flädlesuppe ODER

LEBERSPÄTZLE

Euro 8,70

Carpaccio vom Limousin Rind

lauwarmer Linguine-Salat

Euro 19,00

Salat von Fenchel-Tomate & 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

Sommer Specials

Deutscher SPARGEL „klassisch“

Sc. Hollandaise oder Butter | Kräuterflädle
oder Mini Drillinge

Euro 30

Ei | Milch | Gluten/ Weizen

SPARGEL Rößle

in Schinken und Flädle gewickelt mit Sc.
Hollandaise überbacken

Euro 26

LINGUINE aus dem Parmesanlaib

sautierter Spargel | Parmesanvelouté

Frühlingslauch 

Euro 26



...dazu empfehlen wir

Black Tiger Garnele

vom Grill pro Stck € 3,80

Tagliata vom Roastbeef | 180gr € 18

Kalbschnitzel Wiener Art € 14

rohen & gek. Schinken € 12

Lachssteak € 14

Legendäres Schweinekotelette

aus dem DryAger vom Grill € 14

Das **BESONDERE** aus unserer

GENUSS MANUFAKTUR

TARTAR klassisch angemacht

Pommery Senf Eis | Gewürze

Euro 25,90

dazu servieren wir vom Brotsommelier

Schmid aus Gomaringen

Pane Maggiore

Alle Preise inkl. der
gesetzlichen MwSt



Klassische Hauptgerichte

SCHNITZEL PANIERT

von der Hähnchenbrust
handgeschabte Spätzle vom Brett
Euro 19

CORDON BLEU

vom Schweinerücken
Pommes Frites
Euro 25

Scheibchen von der SCHWEINELENDE

-sous vide gegart-
in rosa Pfefferrahmsoße | frische Pilze
handgeschabte Spätzle vom Brett
Euro 25

Unser Legendäres

Schweinekotelette

aus dem DryAger vom Grill
Krautschupfnudeln mit Speck
World Best BBQ Sauce
(1. Platz WM 2024 Tennesse)
Euro 32,00

BRISKET vom Mehrstetter Rind

aus dem Smoker
Apfelmeerrettich | Kartoffel-Selleriepüree
Rahmsauerkraut |
Rote Zwiebelmarmelade
Worlds Best WM 1. Platz BBQ Sauce
Euro 31

Streifen von der RINDERHÜFTE

Cognac Rahm | Linguine | Frühlingslauch
Euro 29

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

Hausgemachte MAULTASCHEN

Trilogie

abgeschmälzt | gebacken mit Ei
& Speck-Zwiebel, Käse überbacken
Euro 16

....genießen Sie hierzu unseren
hausgemachten Kartoffelsalat
Euro 4,80

Schwäbische Kalbs-Kutteln in Trollinger geschmort

Bratkartoffeln
Euro 19,80

Fischgerichte



LACHSSTEAK vom Grill | Linguine
Frühlingsgemüse | Rucola-Pesto
Euro 34

Vegetarisches Gericht

KÄSESPÄTZLE
aus dem Eisenpfännle
Butter-Zwiebelschmelze
Röstzwiebeln | kleiner Blattsalat
Euro 18

MENUE

Spargelcreme Suppe

**

Lammschulter aus dem Ofen

Minze | Oliventapenade
Caponata | cremige Polenta

**

Marinierte Erdbeeren

Rhabarber Chutney

Limonen-Vanillejoghurt Pistazieneis

Euro 42

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

DRY AGED BEEF

“New York Cut” (für 2 Personen)

Schnippelbohnen

Parmesan Fries

Euro 69,00

..wählen Sie dazu... à Euro 2,80

Kräuterbutter | rosa Pfeffersoße |

reduzierte Rotweinssoße | 2024 WM BBQ-Sauce 1. Platz



Für das BBQ-Erlebnis für zuhause

Worlds Best BBQ SAUCE

WM Tennessee 2024 1. Platz

Stephan Schlecht & BlackForest BBQ Team

250ml. Euro 7,50