

Apero

Hugo–Lillet blanc – Aperol

Prosecco | Soda
oder



Sarti lemon sprizz

Bitter-Lemon | Prosecco | Soda
0,2l Glas Euro 8,60

Purple Gin spritz

GinMare | Prosecco | Lavendelsirup
0,2l Glas Euro 9,80

Martini florale & Hugo
auch ohne Alkohol

VORSPEISEN

Salate der Saison

Kartoffel- | Rohkost- | Blattsalate
Euro 8,80



Hirnsuppe „nach Oma Marthas Art“

Euro 9,20

Rahmsuppe nach Tagesangebot

Euro 8,50



Schwäbische Flädlesuppe ODER

Leberspätzle

Euro 8,70

Carpaccio vom Limousin Rind

lauwarmer Linguine-Salat

Euro 19,00

Salat von Fenchel-Tomate & Pfirsich

Marinierter Burratina Käse | Olivenöl

Euro 14,00



Maultasche VERSUCHERLE | Kartoffelsalat

Euro 12,00

Black Tiger GARNELEN im Pfännle

Mediterranes Gemüse, Knoblauch

Kräuter | geröstetes Alta Mura

4 Stck. Euro 18

Weinempfehlung

2022 HUCK AM BACH classico | DOC

Kellerei Bozen | Südtirol St. Magdalener

Vernatsch & Lagrein 13%Vol

0,1l Glas Euro 4,80 | 0,75 l Fl. Euro 32

Protein Sommersalat ✓

Knackige Blattsalate

mariniert mit Essig & Öl Euro 14

dazu empfehlen wir

Black Tiger Garnele vom Grill Euro 4 / Stck.

Tagliata vom Roastbeef | 180gr Euro 18

Lachssteak vom Grill Euro 14

Halloumi Grillkäse mariniert Euro 14

Sautierte Pfifferlinge & Kräuterseitlinge
in Olivenöl | Linguine

Euro 26

Gluten/Weizen



Frische Pfifferlinge & Kräuterseitlinge in
Rahm | Serviettenknödel | Rührei

Euro 26

Ei | Milch | Gluten/ Weizen



BUTTERNUT KÜRBIS vom Grill

Linguine aus dem Parmesanlaib

Parmesanvelouté | frische Pilze

Euro 26



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 19,50

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
Worlds Best BBQ Sauce (1. Platz)
Euro 32

BRISKET vom Mehrstetter Rind

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

KALBSRAHMBRATEN

Frische Pilze | Spätzle vom Brett
Euro 29,00

Hausgemachte MAULTASCHEN

Trilogie

abgeschmälzt | gebacken mit Ei &
Speck-Zwiebel, Käse überbacken
Euro 17

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

Schwäbische Kalbs-Kutteln in

Trollinger geschmort

Bratkartoffeln

Euro 19,80

FISCHGERICHT



LACHSSTEAK vom Grill | Linguine

buntes Gemüse | Rucola-Pesto

Euro 34

VEGETARISCH



KÄSESPÄTZLE aus dem Eisenpfännle

Butter-Zwiebelschmelze

Röstzwiebeln | kleiner Blattsalat

Euro 18

MENUE

Kürbiscremesuppe

**

Knusprige Entenbrust

Apfel-Rotkohl und

Semmelknödel

**

Gebröselte Topfenknödel

Aprikosen-Marillenröster

Vanillerahm

Haselnuss halbgefrorenes

Euro 44

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

Das Besondere

... aus unserer Genuss Manufaktur 1864

DRY AGED BEEF

“New York Cut” (für 2 Personen)

ca. 850gr.

Schnippelbohnen | Parmesan Fries

**** wir empfehlen medium****

Euro 72

...wählen Sie dazu à Euro 2,80

Kräuterbutter | Rosa Pfeffersoße

Reduzierte RotweinsöÙe | Worlds Best BBQ Sauce (1. Platz)

Weinempfehlung

1924 Double Black Bourbon Barrel Aged Cabernet Sauvignon

Ausbau in französischer Eiche

Delicato Family Vineyards | Kalifornien

0,75l Fl. Euro 45,00

Für das BBQ-Erlebnis Zuhause

Worlds Best BBQ SAUCE

WM Tennessee 2024, 1. Platz

250ml. Euro 7,50

