

## Apero

### Hugo – Lillet blanc – Aperol

Prosecco | Soda

oder

### Sarti sprizz

Bitter-Lemon | Prosecco | Soda

0,2l Glas Euro 8,60



### Purple Gin spritz

Gin Mare | Prosecco | Lavendelsirup

0,2l Glas Euro 9,80

### Hugo auch alkoholfrei

## 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 LEBERSPÄTZLESUPPE

Euro 8,70

### CARPACCIO vom Limousin Rind lauwarmer Linguine-Salat

Euro 19,00

### SALAT von FENCHEL-ORANGE & GRANATAPFEL 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

jede weitere Garnele Euro 4

## VEGETARISCHE GERICHTE



### KÄSESPÄTZLE

aus dem Eisenpfännle

Butter-Zwiebelschmelze

Röstzwiebeln | kleiner Blattsalat

Euro 18

### FRISCHE PILZE in Rahm

Kräuterseitlinge | Champignons |

Austerlinge | Semmelknödel | Rührei

Euro 22

Ei | Milch | Gluten/ Weizen

### BUTTERNUT KÜRBIS vom Grill

Linguine aus dem Parmesanlaib

Parmesanvelouté | frische Pilze

geröstete Walnüsse

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

*Bitte beachten Sie, dass wir für Umbestellungen  
Euro 1,50 berechnen.*

*Kleine Portion: abzüglich Euro 3,00*

*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

### Hausgemachte MAULTASCHEN

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

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

### SCHWÄBISCHE KALBSKUTTELN

in Trollinger geschmort | Bratkartoffeln  
Euro 19,90

### HIRSCHRAGOUT

frische Pilze | handgeschabte Spätzle  
Euro 31,00

### ENTENBRUST | Holundersoße

Apfel-Rotkohl | Semmelknödel  
Euro 34,00

Schwäbischer ROSTBRATEN  
glasige Zwiebeln | Mini Maultäschle  
Fildersauerkraut  
hausgemachte Schupfnudeln  
Euro 35,50

### UNSER LEGENDÄRES

### SCHWEINEKOTELETTE

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

### BRISKET vom Mehrstetter Rind

aus dem Smoker  
Apfelmeerrettich | Kartoffel-Selleriepüree  
Rahmsauerkraut  
Rote Zwiebelmarmelade  
Worlds Best BBQ Sauce  
(1. Platz 2024 Tennessee)  
Euro 31

## FISCHGERICHT

### ZANDERFILET vom Grill

Linguine | buntes Gemüse  
Euro 34



## MENUE

### Kürbiscremesuppe

\*\*

### Knusprige Entenbrust

### Apfel-Rotkohl und Semmelknödel

\*\*

### Gebröselte Topfenknödel

### Aprikosen-Marillenröster

### Vanillerahm

### Haselnuss-Halbgefrorenes

Euro 44

# 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 Rotweinsauce | 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

