

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 Rotweinsoße | 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