

## Apero

### Hugo – Lillet blanc – Aperol

Prosecco | Soda



### Sarti sprizz

Bitter-Lemon | Prosecco | Soda

0,2l Glas Euro 8,60

### Hugo auch alkoholfrei

### Glas Prisecco (alkoholfrei)

Manufaktur Jörg Geiger

0,1 Glas Euro 6,50

### Gin Roses

Gin Mare | Rosensirup | Sprite | Prosecco |

Rosenblüten

0,2l Glas Euro 9,80

## VORSPEISEN

### SALATE DER SAISON

Kartoffel- | Rohkost- | Blattsalate

Euro 8,80

### FELDSALAT in Kartoffeldressing

Speck | Kracherle

Euro 12,50

### SALAT von

FENCHEL | ORANGE & GRANATAPFEL

marinierter Burratina Käse | Olivenöl

Euro 14,00

### CARPACCIO vom Limousin Rind

lauwarmer Linguine-Salat

Euro 19,00

### Zwischengerichte

Black Tiger GARNELEN im Pfännle

Mediterranes Gemüse | Knoblauch

Kräuter geröstetes Alta Mura

4 Stck. Euro 18

jede weitere Garnele Euro 4

### MAULTASCHEN Versucherle

mit Butter und Zwiebeln abgeschmälzt,

Kartoffelsalat

Euro 12

## **SUPPEN**



RAHMSUPPE nach Tagesangebot

Euro 8,50

SCHWÄBISCHE FLÄDLESUPPE

Euro 8,70

HIRNSUPPE „nach Oma Marthas Art“

Euro 9,20

Schwäbische LEBERSPÄTZLE

Euro 8,70

## **VEGETARISCHE GERICHTE**



Butternut KÜRBIS vom Grill

& Linguine aus dem Parmesanlaib

saisonale Pilze | Walnüsse

Euro 26

KÄSESPÄTZLE aus dem Eisenpfännle

Röstzwiebeln | kleiner Blattsalat

Euro 18

---

### 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

Hausgemachte MAULTASCHEN Trilogie  
(abgeschmälzt, gebacken mit Ei,  
Hausmacher Art)  
Euro 17  
.... dazu empfehlen wir unseren  
hausgemachten Kartoffelsalat  
Euro 4,80

**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

**KALBSRAHM RAGOUT**  
frische Pilze | Semmelknödel  
Euro 31

**HIRSCHRAGOUT** in Holunder Preiselbeer  
frische Pilze | handgeschabte Spätzle  
Euro 31

**ENTENBRUST**  
Holundersoße | Apfel-Rotkohl  
Semmelknödel | Maronen | Apfelmus  
Euro 34

**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

**BRISKET** vom Mehrstetter Rind  
aus dem Smoker  
Apfelmeerrettich | Rahmsauerkraut  
Kartoffel-Selleriepuree  
Rote Zwiebelmarmelade  
Worlds Best BBQ Sauce  
(1. Platz 2024 Tennessee)  
Euro 31

## **FISCHGERICHT**



Filet vom Zackenbarsch vom Grill  
Asia Gemüse-Nudeln | Orangensauce  
Schwarzer Sesam  
Euro 34

## **MENUE**

**Kürbiscremesuppe**  
\*\*

**Knusprige Entenbrust**  
**Apfel-Rotkohl und Semmelknödel**  
\*\*

**Gebröselte Topfenknödel**  
**Aprikosen-Marillenröster**  
**Vanillerrahm**  
**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