

Apero

Hugo – Lillet blanc – Aperol

Prosecco | Soda



Sarti sprizz

Bitter-Lemon | Prosecco | Soda

0,2l Glas Euro 8,60

Hugo auch alkoholfrei

Glas Prosecco (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

KALBSRAHMRAGOUT

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-Selleriepüree

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

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

