

Apero

Hugo – Lillet blanc – Aperol

Prosecco | Soda

0,2l Glas 8,60

Hugo auch alkoholfrei



Hagnauer Burgstall

Pinot brut | Bodensee 12%Vol.

0,1l Glas Euro 8,60

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

Weinempfehlung

Bodegas Enate | 100% Chardonnay

13%Vol. | DO Somontana | Spanien

0,2l Euro 9,80 | 0,75l Fl. Euro 32,00

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

LAMMHÄXLE aus dem Backofen

Caponata | cremige Polenta
Euro 33

HIRSCHRAGOUT in Holunder Preiselbeer

frische Pilze | handgeschabte Spätzle
Euro 31



SCHWÄBISCHER ROSTBRATEN
glasige Ziebeln | 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 WM 2024 Tennessee)
Euro 32

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

FISCHGERICHT



Atlantik DORSCHFILET vom Grill
Crèmespinat | Fregola Sarda
Euro 34

MENUE

Kokos-Zitronengrassüppchen

**

Bäckle | Bauch | Zunge
vom Mehrstetter Albschwein
Speck-Rosenkohl | Kartoffelpüree

**

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

