

## Apero

### Hugo – Lillet blanc – Aperol

0,2l Glas Euro 8,60

### Prisecco alkoholfrei Jörg Geiger

0,1l Glas Euro 6,80

### Malibu Rum

Wild berry | Strawberry

0,2l Glas Euro 9,00



## Wein vom Weingut Maier | Baden

### 2023 Saisonauftakt | Bio

Cuvee von Riesling und Sauvignier Gris

0,25l Euro 8,50 | 0,75l Euro 24,00

## Alkoholfreier Genuss aus der Pfalz

Markus Pfaffmann Pinot Gris

0,25l Euro 7,50 | 0,75 l Fl. Euro 22,00

## Vorspeisen

SALATE DER SAISON

Kartoffel- | Rohkost- | Blattsalate

Euro 8,70

CARPACCIO vom Limousin Rind

lauwarmer Linguine-Salat

Euro 19,00

SALAT von

Mariniertem Fenchel mit Orange

Granatapfel

Spargelspitzen | gebeizter Lachs

Olivenöl | Balsamico

Euro 15,00

Black Tiger GARNELEN im Pfännle

mediterranes Gemüse, Knoblauch| Kräuter

geröstetes Alta Mura

4 Stck. Euro 19

MAULTASCHEN Versucherle

mit Butter und Zwiebeln abgeschmälzt,

Kartoffelsalat

Euro 12

## Frühlings Special

Spargel „Rösle“ Euro 25,80

Variation von

weißem & grünem SPARGEL

Sc. Hollandaise oder Butter |

Kräuterflädle oder Mini Drillinge

Euro 29



...dazu empfehlen wir

Black Tiger Garnele

vom Grill pro Stck € 4

Tagliata vom Roastbeef | 180gr € 18

Hähnchenschnitzel paniert € 14

Dorschfilet vom Grill € 14

-----  
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

## SUPPEN

SPARGELCREMESUPPE

Euro 8,60



Schwäbische FLÄDLESUPPE

Euro 8,70

HIRNSUPPE „nach Oma Marthas Art“

Euro 9,20

Schwäbische LEBERSPÄTZLE

Euro 8,70

## KLASSISCHE HAUPTGERICHTE

SCHNITZEL PANIERT  
von der Hähnchenbrust  
handgeschabte Spätzle vom Brett  
Euro 19,50

CORDON BLEU vom Schweinerücken  
Pommes Frites  
Euro 25

Hausgemachte MAULTASCHEN Trilogie  
(abgeschmälzt, gebacken mit Ei,  
Hausmacher Art)  
Euro 17

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

Scheibchen von der SCHWEINELENDE  
-sous vide gegart-  
in rosa Pfefferrahmsoße | frische Pilze  
handgeschabte Spätzle vom Brett  
Euro 25

BÄCKLE | BAUCH | ZUNGE  
vom Mehrstetter Albschwein  
Rosenkohl | Kartoffelpüree  
Euro 28,50

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

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

## Fischgerichte

ZANDERFILET vom Grill  
Crèmespinat | Fregola Sarda  
Euro 34



SEELACHSFILET gebacken  
Sauce Remoulade | Kartoffel-Gurkensalat  
Euro 19,50

## VEGETARISCHE GERICHTE



Butternut KÜRBIS vom Grill  
& Linguine aus dem Parmesanlaib  
saisonale Pilze | Walnüsse  
Euro 26

KÄSESPÄTZLE aus dem Eisenpfännle  
Röstzwiebeln | kleiner Blattsalat  
Euro 18

### MENUE

Spargelcremesuppe

\*\*

Lammschulter aus dem Ofen  
Minze | Oliventapenade  
Caponata | cremige Polenta

\*\*

Marinierte Erdbeeren  
Rhabarber Chutney  
Limonen-Vanillejoghurt  
Pistazieneis

Euro 48



FOLLOW US

# 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

