

Herbstgenuss aus der Region

Unsere Aperitif Empfehlung

Äblerkir 4,80 €

Matthias Erzberger Rieslingsekt mit Quittensirup

Unsere Weinempfehlung

2015er Edition Herrmann rot

Rotwein-Cuvée Qualitätswein Trocken	0,1l	4,00 €
Harmonisch verbundene Cuvée aus den	0,25l	7,90 €
Traubensorten Cabernet Mitos, Merlot und Dornfelder	0,75l	23,50 €

Herbst-Menü

*Knackiger Rucolasalat an Apfel- Nussvinaigrette mit gebeizter Honauer
Whisky-Lachsforelle, dazu mit Birne und Ziegenfrischkäse gratinierte Feige*

~~~

*Fruchtige Kürbiscremesuppe mit Kürbiskrokant*

~~~

*Zarte Rehrücken-Medaillons mit Dörrobstkruste überbacken auf
Wacholderrahmsoße, Birnen- Wirsinggemüse und handgeschabten Spätzle
aus Biosphärenmehl*

~~~

*Meersalz- Karamell Creme Brûlée an Lautertaler Beerensorbet*

**4-Gang Menü 52,00 €**

**3-Gang Menü 42,50 €**

***Silvestermenü am Sonntag 31.12.2017***

***Rutschen Sie mit uns ins Jahr 2018!***

***Wir servieren Ihnen in gemütlicher Restaurant-Atmosphäre  
ein traumhaftes 5-Gänge-Menü.***

***Ab 19:00 Uhr 71,00 €***

## Vor dr Supp

Knackiger Rucolasalat an Apfel- Nussvinaigrette mit gebeizter Honauer Whisky-Lachsforelle, dazu mit Birne und Ziegenfrischkäse gratinierte Feige 14,50€

Duo von einer gebratenen Bayerischen Garnele und Jakobsmuschel mit Chili und Knoblauch auf jungem Blattspinat mit Safranschaum 13,90€

Eine hausgemachte Maultasche in der Brühe mit geschmelzten Zwiebeln und Kartoffelsalat 8,50€

Bunte Salate der Saison mit Radieschen 6,20€

## Unser Wildkräutersalat mit Bio- Albbüffelkäse

Knackiger Bio-Wildkräutersalat an Apfel- Nussdressing, mit gebackenen Bio Albzarellascheiben und geriebenem Bio Albbüffelkäse, serviert mit Gemüsechips 14,00€

## Biosphärenvorspeise

Herbstliche Blattsalate mit gebackenem Bio- Albzarella auf Meidelstetter Linsensalat, in Whisky gebeizter Lachsforelle aus Honau und Lammfilet vom Stotz Lamm mit Pesto überbacken 15,50€

## Aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe vom Schwäbischen Weiderind mit Wildkräuterflädle, Gemüsewürfeln und Schnittlauch 6,20€

Fruchtige Kürbiscremesuppe mit Kürbiskrokant 6,20€

Getrüffelsteckrübencremesuppe mit Haselnuss- Pesto und Karottenknusperle 7,00€



Bio- Produkt. Unsere Kontrollstelle: **DE-Öko-006**



Über 90% der Gerichte auf unserer Speisekarte sind **Schmeck den Süden Herkunft Baden- Württemberg**



## Nach dr Supp

|                                                                                                                                                                      |          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Lammleberscheiben von der Schäferei Stotz mit Röstzwiebeln und Apfelingen, dazu Wilder Brokkoli und luftiges Kartoffelkürbispüree                                    | 19,00€*  |
| Lammsteak vom Stotz Lamm mit Wiesenkräuterkruste überbacken auf Confit aus Roten Zwiebeln, dazu Quetschkartoffeln mit Rosmarin gebraten                              | 24,50€*  |
| Zarte Rehrücken-Medaillons mit Dörrobstkruste überbacken auf Wacholderrahmsoße, Preiselbeer- Apfel, Wirsing- Rahmgemüse und handgeschabte Spätzle vom Biosphärenmehl | 27,50 €* |
| Sous Vide gegartes Rinderfilet vom Schwäbischen Weiderind, mit Steinpilzkruste gratiniert auf Rotweinsoße mit Speckbohnen und Risoleekartoffeln                      | 28,50 €* |
| Paniertes Kürbiskernschnitzel vom Bio- Alblinsenschwein mit wildem Brokkoli und gedrehten Wilden Kartoffeln, dazu Preiselbeeren                                      | 18,00€   |


## Fisch trifft Lamm

|                                                                                                                                                                                                   |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Mit frischen Kräutern gebratenes Honauer Bachsaiblingsfilet und Sous vide zubereitetem Lammrücken mit Wildkräuterkruste überbacken auf Rosmarinsoße, dazu Kürbis- Linsengemüse und Thymianpolenta | 27,50€ |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|

## Beliebte Klassiker

|                                                                                                                                            |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Bio Weiderind mit Röstzwiebeln, serviert mit Bratkartoffeln                                             | 20,50 € |
| Cordon Bleu vom Bio- Alblinsenschwein mit Wildkräuterkäse, Schinken und Birne gefüllt, dazu knusprige Rosmarinkartoffeln und Sauerrahmdipp | 18,50€  |


## Vegetarisch oder Vegan

|                                                                                          |                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kürbiskartoffelstrudel auf Albkäse- Salbei Schaum mit jungem Blattspinat und Gemüsechips |  15,80€ |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|

## Auf Wunsch Gluten- und Lactosefreies Gericht

|                                                                                                                      |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Marktfrischer Gemüseteller mit fünf verschiedenen Gemüsesorten der Saison, Ehestetter Rahmpilzen und Kartoffelgratin | 14,00€ |
| auf Wunsch dazu im Knuspermantel gebratenes Honauer Lachsforellenfilet 100g                                          | 10,00€ |
| auf Wunsch dazu ein zartes Lammsteak (120g) Sous Vide gegart                                                         | 9,80€  |

Die mit einem\* gekennzeichnet Gerichte erhalten Sie abzüglich 3,00€  
Des Normalpreises auch gerne als kleine Portion.

 Diese Gerichte sind Vegetarisch und enthalten weder Fleisch noch Fisch, jedoch Milch/- oder Eiprodukte