

# ***Unsere Klassiker und Gerichte neu interpretiert***

## **Unsere Aperitif Empfehlung**

*Äblerkir 4,80 €*

*Matthias Erzberger Rieslingsekt mit Quittensirup*

## **Unsere Weinempfehlung**

### ***2015er Biosphärenwein "Roter Jura"***

<i>Rotwein-Cuvée Trocken</i>	<i>0,1l</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Spannender Wein mit dunkler, kirschroter Farbe,</i>	<i>0,25l</i>	<i>7,90 €</i>
<i>in der Nase Cassis, Erdbeere und dunkle Beeren</i>	<i>0,75l</i>	<i>23,50 €</i>

## **Klassisches Menü**

*Knackiger Bio- Feldsalat von der Gärtnerei Schänzle an  
Dattelvinaigrette mit Speck vom Bio Alblinsenschwein und Kracherle*

*~~~*

*Feine Blumenkohlkremsuppe mit gehacktem Ei*

*~~~*

*Lammkeule von der Schäferei Stotz mit Zwiebelkruste überbacken auf  
Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin*

*~~~*

*Birne Helene mit pochierten Birnen und Lautertaler Creme Vanilleeis,  
Schokoladensoße und geschlagene Sahne*

***4-Gang Menü 43,80 €***

***3-Gang Menü 35,50 €***

***Küchenparty am Samstag, 27.01.2018 & Samstag, 03.03.2018***

***Ein Event mit unseren Genusshandwerkern!***

***Beginn mit einem spritzigen Aperitif am Kamin,  
gute Musik, ausgelassene Stimmung, und ein 5-Gänge-Menü  
mit Wasser und korrespondierenden Weinen inklusive***

***Ab 19:30 Uhr 47,50 €***

### Vor dr Supp

Knackiger Bio- Feldsalat von der Gärtnerei Schänzle an Dattelvinaigrette mit Speck vom Bio Alblinsenschwein und Kracherle	11, 00€
Duo von gebratener Bayerngarnele 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 Albzarella und geriebenem Bio Albbüffelkäse, serviert mit Gemüsechips	14,00€
Tatar vom Rinderfilet mit Essiggurken, Kapern und Sardellen an winterlichen Blattsalaten und Balsamicovinaigrette	15,80€

### Aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe vom Schwäbischen Weiderind mit Wildkräuterflädle, Gemüsewürfeln und Schnittlauch	6,20€
Schwäbische Festtagsuppe mit Maultäschle, Wildkräuterflädle und Kräuterklößchen	6,50€
Feine Blumenkohlkremsuppe mit gehacktem Ei	6,50€



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



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



## Unsere Klassiker - Nach dr Supp

Hausgemachte Maultaschen mit Ehestetter Champignons in Tomatensoße mit Albkäse überbacken 15,80€

Schwäbischer Sauerbraten vom Uhenfelser Bio Weiderind in Apfelsonne auf Rotkohl mit hausgemachten Serviettenknödel 22,80 €\*

### **Alb- Lamm vom Stotz**

Gebratene Lammleber mit Röstzwiebeln und Apfelscheiben, dazu wilder Brokkoli und Kartoffelpüree 20,00 €\*

Lammkeule von der Schäferei Stotz mit Zwiebelkruste überbacken auf Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin 23,50 €

### **Beliebte Klassiker**

Schnitzel "Wiener Art" vom Bio Ablinsenschwein mit Sardellenfilets, frittiertes Petersilie und knusprigen Bratkartoffeln 18,50 €\*

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind mit Röstzwiebeln, serviert mit Bratkartoffeln 20,50 €

Honauer Forelle „Müllerin Art“ oder Blau mit wildem Brokkoli, Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter 24,50 €

### **Vegetarisch und vegan**

Kohlroulade mit geschmortem Filderspitzkohl auf Kartoffelpüree mit Schmelzzwiebeln 15,80 €

### **Klassiker nicht nur für Vegetarier**

Unser Gemüseteller mit marktfrischem Gemüse, Ehestetter Champignons und Kartoffelgratin 15,50€  
dazu ein kleines Schnitzel vom Bio Ablinsenschwein 8,50€



**Durch den Genuß eines Spitzkrautgerichtes leisten Sie einen Beitrag von 1,- € pro Gericht zum Erhalt der Landsorten als regionales Kulturgut.**

Die mit einem\* gekennzeichneten 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