

# Sommergruß vom Grill mit Steaks aus der Region

## Unsere Aperitif Empfehlung

Rhabarber Hugo

5,20 €

## Unsere Weinempfehlung

**2015er** Lemberger trocken

Weingut Idler, Strümpfelbach

ausgeprägte Tanninstruktur und kräftiger Biss

0,1l

4,40 €

elegant, animierend

0,25l

8,80 €

Alk. 13,0% vol., Säure 4,9g/l, Restzucker 1,3g/l

0,75l

25,50 €

## Sommer-Menü

*Knackiger Rucolasalat an gesmokter Nußvinaigrette mit Honauer  
Whisky-Lachsforelle und gegrillten Feigen mit Ziegenkäse und Honig*

~~~

*Leckere Wildkräuter Chilikremsuppe mit Süßkartoffelchip*

~~~

*Saftiges Lammsteak von der Schäferei Stotz sous vide gegart auf gegrilltem  
Gemüse, Risoleekartoffeln aus der tollen Knolle*

~~~

*Holunderblüten Panna Cotta mit frischen Beeren  
umlegt und Limetten-Minze Sorbet*

**4-Gang Menü 46,00 €**

**3-Gang Menü 39,00 €**

Jeden Freitag im Juni, Juli und August ab 18:30 Uhr

Grillabend am offenen Feuer, auf unserer Terrasse 26,50 € pro Person

Reservieren Sie jetzt!

## Vor dr Supp

Knackiger Rucolasalat an gesmokter Nussvinaigrette mit  
Honauer Whisky-Lachsforelle und gegrillten Feigen mit Ziegenkäse und Honig 14,50€

Duo von einer gebratenen Riesengarnele und Jakobsmuschel mit  
Chili und Knoblauch auf jungem Blattspinat mit Safranschaum 13,00€

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

Bunte Salate der Saison mit Radieschen 6,00€

## Unser Wildkräutersalat mit Bio- Albbüffelkäse

Knackiger Bio-Wildkräutersalat in Apfel- Nussdressing, mit gebackenen  
Bio Albzarellascheiben und geriebenem Bio Albbüffelkäse,  
serviert mit Gemüsechips 13,80€

## Biosphärenvorspeise

Sommerlicher Tomaten –Bio Albzarella Salat garniert mit Rucolasalat  
an Balsamicovinaigrette 15,50€

## Aus dem Suppentopf

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

Klare Tomatenkraftbrühe mit Tomatenconcase, Albzarellaklößchen  
und Basilikum 7,00€

Wildkräuter-Chilikremsuppe mit Süßkartoffelchip 6,20€



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



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



## Nach dr Supp

### Steaks fettarm gebraten vom Grill

|                                                                             |            |               |
|-----------------------------------------------------------------------------|------------|---------------|
| Lammsteak (180g) von der Schäferei Stotz mit Wiesenkräuterkruste überbacken |            | 23,50€        |
| Dry Aged Tomahawk Steak vom Alblinsenschwein 500g                           | 1 Person   | 36,00€        |
|                                                                             | 2 Personen | 22,50€        |
| Strip Steak vom schwäbischen Weiderind                                      | 200g/300g  | 24,50€/33,50€ |
| Paniertes Schnitzel vom Alblinsenschwein                                    |            | 18,50€        |
| Albhähnchenbrust in Curry-Honigmarinade                                     |            | 18,50€        |

**Zu allen Steaks servieren wir Ihnen gegrilltes Gemüse, sautierten Mais und Grilltomate, dazu wählen Sie bitte eine Beilage und einen Dip Ihrer Wahl**

**Jeder weiterer Dip kostet 1,50 € Aufpreis**

- Grüne Tomatenchutney
- Barbecuesoße
- Curry-Honig-Dip
- Bremelauer Paprika-Frischkäsedip
- Wildkräuterbutter
- Risoleekartoffeln mit Thymian und Rosmarin gebraten
- Gefüllte Kartoffel mit Speck und Zwiebeln überbacken mit Bio Albkäse von der Albkäserei Rauscher
- gedrehte Wilde Kartoffeln

### Fisch trifft Lamm


Mit frischen Kräutern gebratenes Honauer Bachsaiblingsfilet und Sous vide zubereitetem Lammsteak mit Wildkräuterkruste überbacken auf Rosmarinsoße, dazu Grillgemüse und Kartoffelgratin 24,50€

### Beliebte Klassiker

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

Cordon Bleu vom Bio- Alblinsenschwein mit Wildkräuterkäse, Schinken und Birne gefüllt, dazu knusprige Rosmarinkartoffeln und Sauerrahmdipp 18,00€

### Vegetarisch oder Vegan

Kartoffelburger mit sautierten Pfifferlingen, Kirschtomaten und gegrilltem Gemüse mit frischen Gartenkräutern  15,80€

### Auf Wunsch Gluten- und Lactosefreies Gericht

Marktfrischer Gemüseteller mit fünf verschiedenen Gemüsesorten der Saison  
Ehestetter Rahmpilze und Kartoffelgratin 14,00€  
Dazu im Knuspermantel gebratenes Honauer Lachsforellenfilet (100g) 10,00€  
Dazu ein zartes Lammsteak (120g) sous vide gegart 9,80€

Die mit einem\* gekennzeichnete 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