

Unsere knackigen Salatvariationen für die heißen Tage

Als Aperitif empfehlen wir:

Erdbeerschlürferle 6,50

Erdbeerwein mit Matthias Erzberger Rieslingsekt

Schwabensalat

Hausgemachte Maultaschen in Salbei gebraten mit
Kartoffel- und Blattsalat, dazu Baguette 12,80

Wacholderheiden Baguette

gefüllt mit Lammsteak von der Schäferei Stotz,
Ehettetter Champignons, Rucola, Tomate und Sauerrahmdip 13,80

*** Salatkreation mit allem was die Alb uns bietet** 17,50

Sommerliche Blattsalate mit gebackenem Bio- Albzarella auf Meidelstetter
Linsensalat, in Whisky gebeizte Lachsforelle aus Honau
und Lammfilet vom Stotz-Lamm mit Pesto überbacken

Sommer, Sonne, Burger 14,50

mit Bio- Albbüffel im Bio- Dinkelweckle mit Wildkräutersalat, Tomate und
roten Zwiebeln, Speck vom Bio- Alblinsenschwein dazu Rosmarinkartoffeln
mit Bremelauer Paprika-Frischkäsedipp

Echaztaler Forellenmatjes 15,00

Bunte Blattsalate mit Echaztaler Forellenmatjes vom Forellenhof
mit Boskop- Zwiebelsoße dazu knusprige Bratkartoffeln

Unsere Feinschmeckersalate

Sommerliche Blattsalate in Balsamicovinaigrette mit marinierten Tomaten und Baguette

Dazu servieren nach Ihrer Wahl:

* knusprig gebratene in Honig marinierte Albhähnchenbrust,
dazu krosser Speck vom Alblinsenschwein 15,00

* Lammsteak vom Stotz-Lamm mit Wiesenkräuterkruste gratiniert 20,00

* Rumpsteak vom Schwäbischen Weiderind mit Wildkräuterbutter 180g 20,50
250g 26,00

dazu servieren wir Ihnen die „tolle Knolle“ von unserem Kartoffelbauern

Marc Wörz aus Oberstetten: Rsoleekartoffeln mit Rosmarin
und Thymian gebraten 4,00
knusprige Bratkartoffeln 4,00

Unser Salat „Vegan“

Knackiger Wildkräutersalat an Apfelnuss-Vinaigrette, Süßkartoffelchips,
Linsenknusperle und gebratene Pfifferlinge 14,80

* Unsere „Schmeck den Süden Gerichte“

Sollten Sie eine Unverträglichkeit haben wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter, diese beraten Sie gerne.