



Vorweihnachtszeit

VORSPEISEN

Maronensuppe

Maronencremesuppe | Apfel-Walnuss-Tarte ^{3,7,8}
Chestnut cream soup | Apple and walnut tart

7,90

Brätstrudelsuppe

Rinderkraftbrühe | Brätstrudel ^{1,3,7,9}
Beef consommé | Meat strudel

6,30

Entenbrust

Geräucherte Entenbrust | gelbe Beete Salat
Meerrettichschaum | Granatapfelkerne ^{3,7,10}
Smoked duck breast | yellow beetroot salad
Horseradish foam | Pomegranate seeds

13,50

Wilder Salat

Blattsalate | Wildfrikadelle | Tamarillo
Johannisbeer-Chutney ^{1,3,7,10}
Leaf salads | Game meatball | Tamarillo | Currant Chutney

11,90

ENTE

Frische Bauernente

Portion Ente | Jus | Apfel-Blaukraut
Serviettenknödel ^{1,3,7,9}
Portion of duck | Jus | Apple-red cabbage | dumplings

22,50 

FISCH

Zander

Zanderfilet | Kürbisgemüse | Sepiatagliatelle ^{1,3,4,7}
Pikeperch fillet | Pumpkin vegetables | Sepia tagliatelle

22,50 

Meerbarbe

Meerbarbenfilet | Rübengemüse
Kartoffel-Petersilienpüree ^{1,3,4,7}
Red mullet fillet | Beet vegetables | Potato and parsley puree

21,50 

WEINEMPFEHLUNG

Schaumwein aus der Champagner- Bratbirne

- Brut -
Manufaktur Geiger
Schlat bei Geisslingen

0,25 l 9,90 €
0,75 l 29,70 €

Steinmauer 2018

Grau- & Weißburgunder
Chardonnay QbA
trocken - Holzlaubbau
Weingut Korrell
Johannishof
Nahe *vegan*

0,75 l 39,00 €

Merlot Réserve

trocken
Gerard Bertrand
Südfrankreich

0,25 l 6,00 €
0,75 l 18,00 €

Palazzo delle Torre

trocken IGT
Corvina, Corvinone,
Rondinella Sangiovese
Allegrini
Veneto Italien

0,75 l 39,50 €

Optima

Cabernet Sauvignon,
Merlot, Cabernet Franc,
Petit Verdot
trocken
Anthonij Rupert
Südafrika

0,75 l 49,90 €

Villa Antinori

Chianti Classico Riserva
Sangiovese DOCG
trocken
Marchese Antinori
Toskana Italien

0,75 l 49,90 €

Wir bieten viele unserer Gerichte auch Laktose- und Glutenfrei an.
Alle angegebenen Preise sind Euro-Beträge und verstehen sich inklusive
der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Vorweihnachtszeit

FLEISCH

- Sauerbraten** 18,90 
Schwäbischer Sauerbraten | Wildpreiselbeeren
Serviettenknödel ^{1,3,7,9}
Swabian Sauerbraten | Wild cranberries | dumplings
- Kalbsschnitzel** 20,90 
Wiener Schnitzel aus der Keule | Preiselbeeren
Pommes frites ^{1,3}
Wiener schnitzel from the veal | Cranberries | French fries
- Rahmlendchen** 19,90 
Schweinefiletmedaillons | Rahmsauce
hausgemachte Spätzle ^{1,3,7,9}
Pork fillet medallions | Cream sauce | homemade spaetzle
- Schwäbischer Zwiebelrostbraten**
- „Allgäuer Färse“ 27,00 
„Holsteiner Färse“ 22,00 
Rumpsteak vom Jungrind | feine Bratensoße | Röstzwiebel
hausgemachte Spätzle oder Käsespätzle (1€ Aufpreis) ^{1,3,7,9}
Rumpsteak of beef with roasted onions and home-made swabian pasta
or home-made swabian cheese pasta (1,-€ extra)
- Cordon Bleu** 22,50 
Kalbsschnitzel | Gefüllt mit Schinken & Käse
Pommes frites ^{1,3,7}
Veal escalope | filled with ham & cheese | French fries
- Rinderfilet**
- „Allgäuer Färse“ 160 g Rohgewicht 27,50 
200 g Rohgewicht 30,50 
Filetsteak | Thymian-Balsamico-Jus | gebratene Waldpilze
Kartoffelbällchen ^{1,9,10}
beef fillet steak | Thyme and balsamic jus | fried mushrooms | potato balls
- Schwaben-Variation** 23,50 
konventionelle Haltung „Holstein-Friesian“
Zwiebelrostbraten vom Rind und Lendchen vom Schweinefilet
auf Käsespätzle mit hausgemachter Maultasche und Röstzwiebeln ^{1,3,7,9,10}
„Swabians-Variation“ Rumpsteak of beef, fillet of pork, home-made Swabian cheese pasta,
“Maultasche” and roasted onions
- Lamm** 25,00 
Rosa gebratene Lammhüfte | Kichererbsenpüree
Blumenkohl | gebackene Reisbällchen ^{1,7,8,9}
Roasted lamb hip | Chickpea puree | Cauliflower | baked rice balls


Wir bieten viele unserer Gerichte auch Laktose- und Glutenfrei an.
Alle angegebenen Preise sind Euro-Beträge und verstehen sich inklusive
der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Vorweihnachtszeit

WILD

Rehpfännchen

24,90 

Medaillons aus der Rehkeule | Wildsauce
Edel-Rahmpilze | hausgemachte Spätzle ^{1,3,7,9}
Medallions from the venison | Wild sauce | cream mushrooms |
homemade spaetzle

Hirschsteak im Speckmantel

23,50 

Rosa Steak aus der Keule | Spitzkohl | Schupfnudeln ^{1,3,7,9}
Deer steak wrapped in bacon | Pointed cabbage | Potato noodles

Wildragout aus regionalen Wäldern

21,90 

Wildragout | Rahmpilze | Preiselbeeren
Serviettenknödel ^{1,3,7,9}
Game ragout | Cream mushrooms | Cranberries | dumplings

VEGETARISCH

Gnocchi

15,50

Gnocchi | Kürbisragout | Shiitakepilze
Kürbiskernpesto ^{1,3,8,}
Gnocchi | Pumpkin ragout | Shiitake mushrooms | Pumpkinseed-pesto

Winterlicher Gemüse Eintopf

14,90

Wurzelgemüse | Kartoffelklößchen | Gemüsebrühe ^{3,9}
Vegetable stew | Root vegetables | Potato dumplings | Vegetable broth

Gemüse Curry *vegan*

13,90

Fruchtiges Curry mit Wokgemüse und Reis ⁹
Fruity curry with grilled vegetables and rice



Vorweihnachtszeit

DESSERT

Apfelküchle

Schwäbisches Apfelküchle | Vanilleeis | Sahne ^{1,3,7,8}
Swabian apple fritters | Vanilla ice cream | cream

6,90

Himbeeren

Marinierte heiße Himbeeren | Vanilleeis | Sahne ^{1,3,7,8}
Marinated hot raspberries | Vanilla ice cream | cream

6,50

Schokoküchle

Schokoküchle | Orangensorbet | Mango ^{1,3,7,8}
Chocolate cake | Orange sorbet | mango

8,90

Lebkuchen

Lebkuchenparfait | Cassis-Sorbet
weißes Schokomousse ^{1,3,7,8}
Gingerbread Parfait | Cassis sorbet | white Chocolate mousse

7,90

DIGESTIF

Eis-Quitte

- *Eichenfass* -
Hausgemachter
Eisquittenlikör
12 Monate im
Eichenfass gereift.

2cl

4,90 €