



Vorweihnachtszeit



VORSPEISEN

- Süßkartoffelsuppe *vegan*** 8,90
Süßkartoffel-Limetten-Suppe | Kichererbsen-Klößchen ^{3,7,8}
Sweet Potato Lime Soup | Chickpea Dumplings
- Brätknödelsuppe** 6,90
Rinderkraftbrühe | Brätknödel mit Morcheln ^{3,7,9}
Beef broth | Meat dumplings with morels
- Entenbrust** 13,50
Geräucherte Entenbrust | gelbe Beete Salat
Meerrettichschaum | Granatapfelkerne ^{3,7,10}
Smoked duck breast | yellow beetroot salad
Horseradish foam | Pomegranate seeds
- Winter Salat** 14,20
Salat von Perlgraupen und Kürbis | geräucherte Forelle
Blattsalate | Balsamico Dressing ^{1,3,7,10}
Salad of pearl barley and pumpkin | smoked trout | Lettuce | balsamic dressing


ENTE

- Frische Bauernente** 22,50 
Portion Ente | Jus | Apfel-Blaukraut | Serviettenknödel ^{1,3,7,9}
Portion of duck | Jus | Apple-red cabbage | dumplings

FISCH

- Zander** 24,50 
Zanderfilet im Speckmantel | Beluga-Linsen
Balsamico-Schaum | Apfel-Schalotten-Chutney
Dampfkartoffeln ^{1,3,4,7}
Pikeperch fillet wrapped in bacon | Beluga Lentils | Balsamic foam
Apple shallot chutney | steamed potatoes
- Dorade** 26,50 
Doradenfilet | mediterranes Gemüse
Weißwein-Schaum | Tagliatelle ^{1,3,4,7}
Sea bream fillet | mediterranean vegetables | white wine foam | tagliatelle

LAMM

- Lamm** 28,50 
Rosa gebratene Lammhüfte | Ratatouille-Gemüse
Kartoffelbällchen ^{1,7,9}
Roasted lamb hip | ratatouille vegetables | potato balls

APERITIFEMPFEHLUNG

Glühwein & Punsch an der Weihnachtshütte

pro Pers. 6,00 €

optional mit Kleinigkeiten

- + Heiße Maronen 4,00 €
- + Schmalzbrote 3,00 €
- + Obazdabrote 3,00 €
- + Käaserschmarrn 6,00 €
- + Crepes 6,00 €

Schaumwein aus der Champagner-Bratbirne

- Brut -
Manufaktur Geiger
Schlat bei Geisslingen

0,25 l 7,90 €

0,75 l 23,70 €

*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
- Cordon Bleu** 23,50 
Kalbsschnitzel | Gefüllt mit Schinken & Käse
Pommes frites ^{1,3,7}
Veal escalope | filled with ham & cheese | French fries
- Kalbsschnitzel** 21,90 
Wiener Schnitzel aus der Keule | Preiselbeeren
Pommes frites ^{1,3}
Wiener schnitzel from the veal | Cranberries | French fries
- Rahmlendchen** 20,90 
Schweinefiletmedaillons | Rahmsauce
hausgemachte Spätzle ^{1,3,7,9}
Pork fillet medallions | Cream sauce | homemade spaetzle
- Schwäbischer Zwiebelrostbraten**
Rumpsteak vom Jungrind | feine Bratensoße | Röstzwiebel
hausgemachte Spätzle oder Käsespätzle (1€ Aufpreis) ^{1,3,7,9,10}
Rumpsteak of beef with roasted onions and home-made swabian pasta
or home-made swabian cheese pasta (1,-€ extra)
- „Allgäuer Färse“ 28,00 
„Holsteiner Färse“ 23,00
- Rinderfilet**
„Allgäuer Färse“ 160 g Rohgewicht 28,50 
200 g Rohgewicht 32,50
Filetsteak | Thymian-Balsamico-Jus | gebratene Waldpilze
Maispürree | Kartoffelbällchen ^{1,3,7,9,10}
beef fillet steak | Thyme and balsamic jus | fried mushrooms | corn puree | potato balls
- Schwaben-Variation** 24,50 
konventionelle Haltung „Holstein-Friesian“
Zwiebelrostbraten vom Rind | Lendchen vom Schweinefilet
Käsespätzle | hausgemachter Maultasche | Röstzwiebeln ^{1,3,7,9,10}
„Swabians-Variation“ Rumpsteak of beef, fillet of pork, home-made Swabian cheese pasta,
“Maultasche” and roasted onions
- Kalbsleber** 18,90 
Geschnetzeltes von der Kalbsleber
Balsamico Jus | Kartoffelpüree ^{1,7,9,10}
Ragout of veal liver | Balsamic jus | Mashed potatoes

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

Hirschpfännchen

Rosa Hirschsteak aus der Keule | Waldpilze in Rahm
Schupfnudeln ^{1,3,7,9}
Deer steak from the leg | Wild mushrooms in cream | potato noodles

25,50 

Wildragout aus regionalen Wäldern


Wildragout | Rahmpilze | Preiselbeeren
Serviettenknödel ^{1,3,7,9,10}
Game ragout | Cream mushrooms | Cranberries | dumplings

23,90 

VEGETARISCH

Gnocchi *vegan*

Gnocchi | Walnussauce | Broccoli | Salbei-Öl ^{1,8}
Gnocchi | walnut sauce | Broccoli | sage oil

17,50 

Gemüse Curry *vegan*

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

14,90

Kürbis-Pasta

Pasta | Kürbis-Ragout | Parmesan | Cashewkerne ^{1,3,8}
Pasta | Pumpkin ragout | Parmesan | cashew nuts

15,90



Vorweihnachtszeit

DESSERT

Apfelküchle

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

7,90

Himbeeren

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

7,50

Kürbis-Brownie

Küchle von Kürbis und Schokolade | Cassissorbet | Crunch ^{1,3,7,8}
Pumpkin and chocolate cake | cassis sorbet | crunch

9,50

Lebkuchen

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

8,90

DIGESTIF

Eis-Quitte

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

2cl

5,50 €