




Vorweihnachtszeit


Vorspeisen

Pastinakensuppe Cremesuppe von der Pastinake Apfel Petersilienschaum 7,9 Cream of parsnip soup apple parsley foam	9,50
Leberspätzle & Flädle Hausgemachte Leberspätzle Kräuterflädle Rinderkraftbrühe Schnittlauch 1,3,7,9 Homemade liver spaetzle herb fritters beef broth chives	7,90
Graupen-Salat <i>vegan</i> Marinierte Perlgraupen buntes Gemüse gebratene Waldpilze Wildkräutersalat Balsamico-Dressing 7,9,10 Marinated pearl barley mixed vegetables roasted wild mushrooms wild herb salad balsamic dressing	13,90
Ziegenkäse Crème Brûlée Hausgemachte Crème Brûlée vom Ziegenkäse Apfel Feige Wildkräutersalat 1,8,9,10 Homemade goat cheese crème brûlée apple fig wild herb salad	14,80
Gemischter Salat Hausgemachte Rohkostsalate Blattsalate 7,9,10 home-made mixed salad	7,20

Ente

Frische Bauernente Portion ½ Ente Jus Apfel-Blaukraut Serviettenknödel 1,3,7,9 Portion of ½ duck jus apple-red cabbage dumplings	25,90 
---	---

Fisch

Fjordforelle Filet von der Fjordforelle glasierte rote Beete Selleriepüree Wasabischaum 1,3,4,7 Fjord trout fillet glazed beetroot celery puree wasabi foam	29,60 
Eglifilet Gegrilltes vom Eglifilet Salbeibutter Kürbiskerne Tagliatelle in Kürbisrahm 1,3,4,7 Grilled perch fillet sage butter pumpkin seeds tagliatelle in pumpkin cream	27,80 

Aperitif- Empfehlung

Lillet-Orange Lillet Bianco Orange Zimt Prosecco 0,25l	7,50€
--	-------

Granatapfel-Mimosa Crémant Brut Grenadine Zimt Rosmarin 0,25l	10,90€
---	--------

Winter Tonic Canonita Tonic Orange Rosmarin 0,25l	7,50€
---	-------


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



Vorweihnachtszeit

Lamm

Lamm

32,80 

Rosa gebratene Lammhüfte | Portweinschalotten | Rosenkohl |
Süßkartoffelpüree | Süßkartoffelpommes^{1,9,10}
Pink-roasted lamb rump | port wine shallots | brussels sprouts |
sweet potato mash | sweet potato fries

Fleisch

Sauerbraten

21,50 

Schwäbischer Sauerbraten | Wildpreiselbeeren |
Serviettenknödel^{1,3,7,9}
Swabian Sauerbraten | wild cranberries | dumplings

Cordon Bleu

28,20 


Kalbsschnitzel | gefüllt mit Schinken & Käse |
Pommes frites^{1,3,7}
Veal escalope | filled with ham & cheese | french fries

Wiener Schnitzel

26,50 

Kalbschnitzel aus der Keule | Preiselbeeren |
Pommes frites^{1,3}
Wiener schnitzel from the veal | wild cranberries | french fries

Rahmlendchen

25,90 

Schweinefiletmedaillons | Rahmsauce |
hausgemachte Spätzle^{1,3,7,9,10}
Pork fillet medallions | cream sauce | homemade spaetzle

Schwäbischer Zwiebelrostbraten „Allgäuer Färse“

33,00 

Rumpsteak vom Jungrind | feine Bratensoße | Röstzwiebel |
hausgemachte Spätzle oder Käsespätzle (2,-€ Aufpreis)^{1,3,7,9,10}
Rumpsteak of beef with roasted onions and home-made swabian pasta
or home-made swabian cheese pasta (2,-€ extra)

Rinderfilet


160 g Rohgewicht 36,90

„Allgäuer Färse“

200 g Rohgewicht 39,90 

Filetsteak gegrillt | Brezelkruste | feine Jus | wilder Brokkoli |
gebratene Pilze | gebackene Drillingskartoffel^{1,3,9,10}
Grilled fillet steak | pretzel crust | delicate jus | wild broccoli |
sautéed mushrooms | baked new potatoes

Schwaben-Variation

28,90 

Zwiebelrostbraten vom Rind „Allgäuer Färse“ |
Lendchen vom Schweinefilet | Käsespätzle |
hausgemachte Maultasche | Röstzwiebeln^{1,3,7,9,10}
Beef steak | Pork tenderloin | swabian cheese pasta |
homemade "Maultasche" | roasted onions

*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

30,50 

Rosa Hirschsteak aus der Keule | Preiselbeersauce |
Rahmwirsing | Schupfnudeln ^{1,3,7,9}
Pink venison steak from the leg | cranberry sauce |
creamed savoy cabbage | potato noodles


Wildragout aus regionalen Wäldern

27,90

Wildragout | Rahmpilze | Preiselbeeren |
Serviettenknödel | Brösel Schmelze ^{1,3,7,9,10}
Game ragout | cream mushrooms | cranberries | dumplings | crumb melt

Veggie

Winter-Bowl **vegan**

18,80 

Mariniertes Rotkraut | Rosenkohl | Orange | Schwarzbrotchip
Graupen mit buntem Gemüse | Rosmarin-Wachholder-Dip ^{6,9}
Marinated red cabbage | brussels sprouts | orange | pearl barley with vegetables
black bread chip | rosemary-juniper dip

Pilz & Bohne

20,90

Waldpilzragout | weiße Bohnen | Tomate | Kartoffelwürfel
Kräuter | indisches Fladenbrot ^{1,3,7,9}
Wild mushroom ragout | white beans | tomatoes | diced potatoes |
herbs | Indian flatbread

Cannelloni

18,90

Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung | Parmesan
fruchtige Tomatensauce ^{1,3,7,9}
Cannelloni with spinach and ricotta filling | Parmesan | fruity tomato sauce



Vorweihnachtszeit

Dessert

Apfelküchle

8,50

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

Himbeeren

8,00

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

Schoko-Kirsch-Küchlein

8,90

Hausgemachte Küchlein | Schokolade | Kirsche |
Vanillesauce | weiße Schokolade | Tonkabohneneis ^{1,3,7,8}
Homemade cakes | Chocolate | Cherry | Vanilla sauce |
White chocolate | Tonka bean ice cream

Bratapfel-Tiramisu

8,90

Apfel | Mascarpone | Mandel | Zimt ^{1,3,7,8}
Baked-apple-tiramisu | apple | mascarpone | almond | cinnamon

Allergene Stoffe

Wir verwenden hauptsächlich frische Produkte aus der Region und achten auf eine gleichbleibend hohe Qualität.

Alle natürlichen Rohstoffe enthalten Allergene Stoffe.

Diese sind in der Fußzeile des jeweiligen Gerichtes ausgewiesen.

Generell ist aber eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen.

- 1 Glutenhaltiges Getreide
- 2 Krebstiere & Erzeugnisse
- 3 Eier & Erzeugnisse
- 4 Fisch & Erzeugnisse
- 5 Erdnüsse & Erzeugnisse
- 6 Soja & Erzeugnisse
- 7 Milch & Erzeugnisse (Laktose)
- 8 Schalenfrüchte / Nüsse
- 9 Sellerie & Erzeugnisse
- 10 Senf & Erzeugnisse
- 11 Sesamsamen & Erzeugnisse
- 12 Lupine & Erzeugnisse

Unsere regionalen Lieferpartner

Ein Auszug unserer Lieferanten aus der Region:

der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

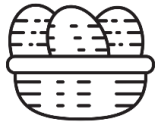


Vorweihnachtszeit

Speisen



Hampp Mühle
Familie Remmele
Illerkirchberg



Eierhof Remmele
Familie Remmele
Illerkirchberg



Kartoffelhof Uhl
Familie Otto Uhl
Pfaffenhofen an der Roth



Fleisch-Landmarkt Lamm
Familie Werner Schmid
Herbrechtingen



Lautertal Eis
Familie Bachmann
Hayingen



Imkerei Ehret
Familie Bernd Ehret
Gerstetten-Heldenfingen

Getränke



KORRELL

SEIT 1832

Weingut Korrell
Familie Martin Korrell
Bad-Kreuznach - Nahe



Brennerei Feller
Familie Roland Feller
Dietenheim-Regglisweiler



Brauerei Gold Ochsen
Ulm



Manufaktur Jörg Geiger
TRADITION UND INNOVATION
Alkoholfreie Spezialitäten
Familie Geiger
Schlat bei Geislingen



Burkhardt Fruchtsäfte
Laichingen



Teinacher Mineralwasser
Bad Teinach