



Vorweihnachtszeit

Vorspeisen

Pastinakensuppe	9,50
Cremesuppe von der Pastinake Apfel Petersilienschäum ^{7,9} Cream of parsnip soup apple parsley foam	
Leberspätzle & Flädle	7,90
Hausgemachte Leberspätzle Kräuterflädle Rinderkraftbrühe Schnittlauch ^{1,3,7,9} Homemade liver spaetzle herb fritters beef broth chives	
Graupen-Salat	13,90
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	
Ziegenkäse Crème Brûlée	14,80
Hausgemachte Crème Brûlée vom Ziegenkäse Apfel Feige Wildkräutersalat ^{1,8,9,10} Homemade goat cheese crème brûlée apple fig wild herb salad	
Gemischter Salat	7,20
Hausgemachte Rohkostsalate Blattsalate ^{7,9,10} home-made mixed salad	

Ente

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

Fisch

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

Empfang

Glühwein &
Punsch an unserer
Weihnachtshütte
im Hofgarten

pro Person 7,80

optional mit Kleinigkeiten

+ Schmalzbrote	4,50
+ Obazdabrote	4,50
+ Lauch-Quiche	5,60
+ Kaiserschmarrn	7,80
+ Crepes	7,80

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 | Bröselschmelze ^{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 Schwäbisches Apfelküchle Vanilleeis Sahne ^{1,3,7,8} Swabian apple fritters Vanilla ice cream cream	8,50
Himbeeren Marinierte heiße Himbeeren Vanilleeis Sahne ^{1,3,7,8} Marinated hot raspberries Vanilla ice cream cream	8,00
Schoko-Kirsch-Küchlein Hausgemachte Küchlein Schokolade Kirsche Vanillesauce weiße Schokolade Tonkabohneneis ^{1,3,7,8} Homemade cakes Chocolate Cherry Vanilla sauce White chocolate Tonka bean ice crea	8,90
Bratapfel-Tiramisu Apfel Mascarpone Mandel Zimt ^{1,3,7,8} Baked-apple-tiramisu apple mascarpone almond cinnamon	8,90

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
- 13 Weichtiere
- 14 Schwefeldioxid & Sulfit

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

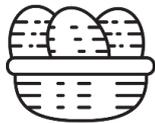
Unsere regionalen Lieferpartner

Ein Auszug unserer Lieferanten aus der Region:

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