

„Unser Menü“

Gebeiztes Filet vom Bachsaibling
(Zucht Fam. Maurer, Tennenbronn, nicht Bio
– dafür maximal regional)
Dill- Crème, Gurke, Romanasalat

Klare Tomatensuppe
mit Parmesannockerl und Basilikum

Rosa gegarte Keule vom Reh aus heimischer Jagd
Selleriecreme, Steinchampignons, Wildjus,
gerösteter Flädle- Serviettenknödel

Crème Brûlée mit Himbeersorbet

Menü in 4 Gängen € 69,00
Menü in 3 Gängen (ohne Suppe) € 61,00

Vegetarisches Menü

Schwarzwälder Ziegenfrischkäse
mit Honig glasiert, Chioggia Bete,
Kirschtomaten, Salatbouquet

Klare Tomatensuppe
mit Parmesannockerl und Basilikum

Spinatknödel
Steinchampignons in Rahm

Crème Brûlée mit Himbeersorbet

Menü in 4 Gängen € 48,00
Menü in 3 Gängen (ohne Suppe) € 40,00

Menü „Wild“

(Reh aus heimischer Jagd)

Reh- Pastete

Holundersenf, gepickelte rote Zwiebel, Salatbouquet

Rehragout

Preiselbeeren, Dinkelspätzle, kleiner Salatteller

Dunkles- und weißes Mousse au Chocolat
im Gläschen

€ 39,00

Menü „Tradition“

Bunter Blattsalat

mit Gurke, Tomate, Paprika und Radieschen

Braten vom heimischen Weiderind

(Niedertemperatur geschmort)

Dinkelspätzle, Pfannengemüse

Dunkles- und weißes Mousse au Chocolat
im Gläschen

€ 39,00

Vorspeisen

Schwarzwälder Ziegenfrischkäse
mit Honig glasiert, Chioggia Bete, Kirschtomaten, Salatbouquet 15,00 €

Gebeiztes Filet vom Bachsaibling
(Zucht Fam. Maurer, Tennenbronn, nicht Bio – dafür maximal regional)
Dill- Crème, Gurke, Romanasalat 18,00 €

Agnolotti del Plin
vom geschmorten Reh, Salbei- Petersilienpesto, Wildjus
(Nudelspezialität aus dem Piemont) 14,00 €

Reh- Pastete
Holundersenf, gepickelte rote Zwiebel, Salatbouquet 14,00 €

Bunter Blattsalat mit Gurke, Tomate, Paprika und Radieschen 7,90 €

Suppen

Klare Kraftbrühe mit Flädle 8,90 €

Klare Tomatensuppe
mit Parmesannockerl und Basilikum 9,50 €

Salatplatte (Hauptgangportionen)

mit Streifen vom Schweineschnitzel „Wiener Art“ 22,00 €

mit in Butter gerösteten Maultaschen 19,00 €

mit gebackenem Fetakäse 21,00 €

mit Reh- Pastete, Holundersenf, gepickelte rote Zwiebel 21,00 €

Hauptgerichte

Bitte beachten Sie, dass wir nicht mehr als fünf verschiedene Gerichte pro Tisch zubereiten können und Umbestellungen nicht immer möglich sind.

Vom Schwäbisch Hällischen Landschwein

Cordon Bleu mit Bauernschinken und Bergkäse gefüllt
Pommes Frites

26,00 €

Vom heimischen Weiderind

Bioland- Hof- Unterer Haasenhof, Fam. Klausmann, St. Georgen

Hausgemachte Maultaschen mit Steinchampignons in Rahm

19,00 €

Zwiebelrostbraten

Bratkartoffeln, kleiner Salatteller

38,00 €

Rib Eye Steak (Dry Aged)

Café de Paris Butter, Pommes Frites, kleiner Salatteller

39,00 €

Braten aus der Rinderrolle (Niedertemperatur geschmort)

Dinkelspätzle, Pfannengemüse

28,00 €

Vom Hohenloher Kalb

Cordon Bleu aus dem Kalbsrücken, mit Bauernschinken und Bergkäse gefüllt

Pommes Frites

34,00€

Steak aus dem Kalbsrücken,

Portweinjus, Buschbohnen, Anna-Kartoffeln

39,00 €

Vom Reh aus heimischer Jagd

Rehragout, Preiselbeeren, Dinkelspätzle 28,00 €

Rosa gegarte Keule vom Reh aus heimischer Jagd
Selleriecreme, Steinchampignons, Wildjus,
gerösteter Flädle- Serviettenknödel 36,00 €

Vegetarisch

Spinatknödel mit Steinchampignons in Rahm, kleiner Salatteller 19,50 €

Kohlrabischnitzel auf
mediterranem Bohnengemüse, Anna Kartoffel 24,00 €

Aus dem Wasser

(Bachsaiblinge aus der Zucht Fam. Maurer, Tennenbronn, nicht Bio- dafür maximal regional)

Filets vom Tennenbronner Bachsaibling
mediterranes Bohnengemüse, Anna- Kartoffel 32,00 €

Bachsaibling im Ganzen gebraten „Müllerin Art“
Petersilienkartoffeln, kleiner Salatteller 28,00 €

Zusätzliche Beilagen und Soßen

Pommes Frites 4,80 €	Pfannengemüse 5,00 €	Speckbohnen 5,00 €	Kalbsjus extra € 2,50
Dinkelspätzle 5,00 €	Ketchup 0,70 €	Mayonaise 0,70 €	

Dessert

Crème Brûlée mit Himbeersorbet 8,50 €

Mousse von der Zartbitterschokolade
mit hausgemachtem Eierlikör 9,50 €

Kleine Leckereien

Dunkles- und weißes Mousse au Chocolat
im Gläschen 6,50 €

Pana Cotta mit Beerenkompott 5,50 €

1 Kugel Zitronensorbet mit Winzersekt 7,50 €

Unsere Eissorten aus eigener Herstellung

Milcheis:

Schokolade, Vanille

Sorbet:

Himbeere, Aprikose, Zitrone

3,50 € pro Kugel

Unser Restaurant ist zertifiziert durch Kontrollstelle DE_ÖKO-006 nach ÖKO-AHV und den Kriterien des Bioland-Verbandes