

Unser Menü

Gebeiztes Filet vom Bachsaibling,
(Zucht Fam. Maurer, Tennenbronn, nicht Bio – dafür brutal regional)
gelbe Bete, Dill-Crème, Feldsalat

Agnolotti von geschmortem Reh
Steinchampignons, Salbeibutter

Lammrücken
(Bio Schäferei Willi)
zweierlei von der Petersilienwurzel,
Thymianjus, Maccaire- Kartoffeln

Crème Brûlée mit Orangensorbet

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

Vegetarisches Menü

Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert,
auf Meersalz gegarte Rote Bete,
Feldsalat

Cremesuppe von der Petersilienwurzel
mit Petersilienöl und Crôutons

Spinatknödel,
Steinchampignons in Rahm

Crème Brûlée mit Orangensorbet

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

Menü „Regional“

Tatar vom heimischen Weiderind
(Unterer Haasenhof, St. Georgen)
Crème Fraîche, Sauerteigbrot

Gebratenes Filet vom Tennenbronner Bachsaibling
(Zucht Fam. Maurer, Tennenbronn, nicht Bio –
dafür brutal regional)
Grünkohlrissotto, Steinchampignons

Dunkles- und weißes Mousse au Chocolat
im Gläschen

39,00 €

Menü „Tradition“

Kalbfleischterrine,
Radiccio- und Feldsalat
Senf- Schmand

Ragout vom Lamm
(Bio Schäferei Willi)
glasiertes Gemüse, Dinkelspätzle

Dunkles- und weißes Mousse au Chocolat
im Gläschen

39,00 €

Vorspeisen

Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert,
auf Meersalz gegarte Rote Bete, Feldsalat

15,00 €

Gebeiztes Filet vom Bachsaibling,
(Zucht Fam. Maurer, Tennenbronn, nicht Bio – dafür brutal regional)
gelbe Bete, Dill-Crème, Feldsalat

18,00 €

Kalbfleischterrine,
Radiccio- und Feldsalat , Senf- Schmand

14,00 €

Tatar vom heimischen Weiderind
(Unterer Haasenhof, St. Georgen)
Crème Frâiche, Sauerteigbrot

Vorspeise (80 g Fleisch) 16,00 €
Hauptgang (160 g Fleisch) 26,00 €

Feldsalat mit Speck und Croûtons
(auch vegetarisch ohne Speck möglich)

11,00 €

Bunter Blattsalat mit gepickeltem Gemüse

7,90 €

Suppen

Klare Kraftbrühe mit Flädle

8,90 €

Cremesuppe von der Petersilienwurzel
mit Petersilienöl und Crôutons

9,50 €

Hauptgänge

Wir bitten um Verständnis, dass wir pro Tisch nicht mehr als 5 verschiedene Gerichte zubereiten können.

Vom Schwäbisch Hällischen Landschwein

(Schwäbisch Hällische Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall)

Cordon Bleu mit Bergkäse und Bauernschinken gefüllt,
Pommes Frites

26,50 €

Münchner Schnitzel

(Das Schnitzel wird vor dem panieren mit süßem Senf und Merrettich bestrichen)

Pommes Frites

24,00 €

Von heimischen Weiderind

Zwiebelrostbraten aus dem Rücken

Dinkelspätzle, glasiertes Gemüse

38,00 €

Flat Iron Steak mit Cafè de Paris Butter

Pommes Frites, kleiner Salatteller

32,00 €

Schmorbraten aus dem Bugblatt

(18Std. Niedertemperaturgeschmort)

Dinkelspätzle, glasiertes Gemüse

28,00 €

Lamm vom Schäfer Willi

(Bio Schäferei Will, Zimmern u.d.B.)

Lammragout,
Dinkelspätzle, glasiertes Gemüse 28,00 €

Lammrücken
zweiterlei von der Petersilienwurzel,
Thymianjus, Pommes Maccaire 39,00 €

Hausgemachte Teigwaren und Knödel

Spinatknödel,
Steinchampignons in Rahm, kleiner Salatteller 19,00 €

Bärlauchrisotto,
gebratene Petersilienwurzel, Steinchampignons 21,00 €

Aus dem Wasser

Gebratenes Filet vom Tennenbronner Bachsaibling
(Zucht Fam. Maurer, Tennenbronn, nicht Bio – dafür brutal regional)
Bärlauchrisotto, Steinchampignons 32,00 €

Zusätzliche Beilagen und Soßen

Pommes Frites 4,80 € Glasiertes Gemüse 5,00 € Rahmsoße 3,00 €
Dinkelspätzle 5,00 € Kalbsjus extra 2,50 € Kalbsjus als Nachservice 1,50 €
Ketchup € 0,70, Mayonaise € 0,70

Dessert

Crème Brûlée mit Orangensorbet 9,50 €

Mousse von Vollmilch- Pralinens chokolade
mit hausgemachtem Eierlikör 9,50 €

Dunkles- und weisses Mousse au Chocolat im Gläschen
(kleine Portion) 6,50 €

Unsere Eissorten aus eigener Herstellung

Milcheis:

Schokolade, Vanille, Pistazie

Sorbet:

Himbeere, Orange

3,50 € pro Kugel

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