

Unser Menü

Tatar vom Tennenbronner Bachsaibling*,
gepickelte Bete, Meerrettich- Zitrus- Crème , Rucola

Crèmesuppe vom Butternut- Kürbis
mit Zimtcrôutons und Kernöl

Filet vom heimischen Weiderind mit Pilzkruste,
glasiertes Gemüse, Kalbsjus, Anna- Kartoffel

Crème Brûlée mit Himbeersorbet

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

Vegetarisches Menü

Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert
Kürbischutney, Salatbouquet

Crèmesuppe vom Butternut- Kürbis
mit Zimtcrôutons und Kernöl

Spinatknödel
mit Steinchampignons in Rahm,

Crème Brûlée mit Himbeersorbet

Menü in 4 Gängen € 47,00
Menü in 3 Gängen (ohne Suppe) € 39,00

Menü Wild

Hausgemachte Agnolotti del Plin von geschmortem Reh
(Nudelspezialität aus dem Piemont),
Salbeibutter, Steinchampignons, Pesto

Ragout vom Reh aus heimischer Jagd,
Rotkohl, Spätzle und Preiselbeeren

Dunkles- und weisses Mousse au Chocolat
im Gläschen

€ 39,00

Menü Tradition

Klare Kraftbrühe mit Kräuterflädle

Rahmgulasch vom Demeter Kalb,
Spätzle, kleiner Salatteller

Dunkles und weisses Mousse au Chocolat
im Gläschen

€ 39,00

Vorspeisen & Suppen

Bratkäse vom Qulibrihof in Tennenbronn

Aprikosensenf, bunte Blattsalate

12,00 €

Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert

Kürbischutney, Salatbouquet

15,00 €

Gebratenes Saiblingsfilet auf Ablinsen mit Speck und Weißweineloutè

14,00 €

Tatar vom hausgebeizten Tennenbronner Bachsaibling*,

gepickelte Bete, Meerrettich- Zitruscreme, Rucola

16,00 €

Hausgemachte Agnolotti del Plin (Nudelspezialität aus dem Piemont)

von geschmortem Reh, Salbeibutter, Steinchampignons, Pesto

14,00 €

Klare Kraftbrühe mit Flädle

8,90 €

Crèmesuppe vom Butternut- Kürbis mit Zimtrôutons und Kernöl

9,50 €

Salate

Großer Saisonaler Salatteller wahlweise mit:

Bratkäse vom Qulibrihof in Tennenbronn, Aprikosensenf

18,00 €

Gerösteten hausgemachte Rindfleischmaultaschen

18,50 €

Schnitzelstreifen vom Schwäbisch Hällischen Landschwein

22,00 €

Kleiner Salatteller

7,90 €

Hauptgänge - Unsere Klassiker

Zu unseren Klassikern servieren wir, mit Ausnahme der Maultaschen, wahlweise:
Spätzle, Pommes Frites oder Anna- Kartoffeln

Zwiebelrostbraten aus dem Rinderrücken „Dry Aged“	34,00 €
Ragout vom Reh aus heimischer Jagd mit Rotkohl und Preiselbeeren	26,00 €
Wiener Schnitzel vom Demeter Kalb mit Preiselbeeren	34,00 €
Rahmgulasch vom Demeter Kalb	29,00 €
Cordon Bleu vom Schwäbisch Hällischen Landschwein mit Käse vom Qulibrihof und Schwarzwälder Schinken gefüllt	26,50 €
Hausgemachte Rindfleischmaultaschen mit Steinchampignons in Rahm	18,50 €

Zusätzliche Beilagen und Soßen

Pommes Frites	4,80 €	Buschbohnen	5,00 €	Rahmsoße	3,00 €
Dinkelspätzle	5,00 €	Kleiner Salatteller	7,90 €	Kalbsjus extra	2,50 €
Anna Kartoffeln	5,00 €	Glasiertes Gemüse	5,00 €	Kalbsjus als Nachservice	1,50 €

Hauptgänge

Rückensteak vom Schwäbisch Hällischen Landschwein, Kalbsjus, Bohnengemüse, Anna- Kartoffeln, Würzbutter von grünem Pfeffer	28,00 €
Filet vom heimischen Weiderind mit Pilzkruste, Pfannengemüse, Kalbsjus, Anna- Kartoffel	39,90 €
Rosa gegarter Rehrücken* Wildjus, Rotkohl, Steinchampignons und gerösteter Flädle- Serviettenknödel	39,90 €
Gebratene Filets vom Tennenbronner Bachsaibling* Alblinsen, Speck, Weißweinelouté, Anna- Kartoffeln	32,00 €

Vegetarisch

Kürbisgnocchi in Pesto mit halbgetrockneten Tomaten, gehobelter Parmesan, kleiner Salatteller	22,00 €
Spinatknödel Steinchampignons in Rahm, kleiner Salatteller	22,00 €

Dessert

Lauwarmer Zitronenkuchen mit Meringues und Magosorbet	9,50 €
Crème Brûlée mit Himbeersorbet	9,50 €
Mousse von der Zartbitterschokolade mit hausgemachtem Kirschwasser- Gewürzeierlikör	9,50 €

Hausgemachtes Eis

3,50 € pro Kugel

Milcheis:

Schokolade, Vanille

Sorbet:

Himbeere, Mango, Weintraube (Chardonnay)

Unser Restaurant ist nach EG-ÖKO VO und den Kriterien von Bioland durch Kontrollstelle DE-ÖKO-006 zertifiziert.

* Die Saiblinge werden nach Bio Kriterien mit Quellwasser aufgezogen, sind aber nicht Bio-zertifiziert

* Das Reh stammt aus heimischer Jagd und ist daher nicht Bio-zertifiziert