

## Unser Menü

Hausgebeizter Bachsaibling,  
(Zucht Fam. Maurer, Tennenbronn,  
nicht Bio – dafür brutal regional)  
Gelbe Bete, Feldsalat,  
Meerrettich- Zitrus Crème Fraîche

\*\*\*

Kartoffelcrèmesuppe  
mit Pesto und Croûtons

\*\*\*

Filet vom heimischen Weiderind,  
Zwiebelconfit, Kalbsjus, gebratene Kräuterseitlinge,  
Maccaire- Kartoffeln

\*\*\*

Crème Brûlée mit Himbeersorbet

Menü in 4 Gängen 72,00 €  
Menü in 3 Gängen (ohne Suppe) 65,00 €

## Vegetarisches Menü

Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert,  
Chutney von roten Zwiebeln,  
Feldsalat

\*\*\*

Kartoffelcrèmesuppe  
mit Pesto und Croûtons

\*\*\*

Spinatknödel,  
Kräuterseitlinge in Rahm

\*\*\*

Crème Brûlée mit Himbeersorbet

Menü in vier Gängen 47,00 €  
Menü in 3 Gängen (ohne Suppe) 40,00 €

## Menü „Tradition

Klare Kraftbrühe mit Flädle

\*\*\*

Schmorbraten vom heimischen Weiderind  
(18 Std. Niedrigtemperaturgeschmort),  
Dinkelspätzle, glasiertes Gemüse

\*\*\*

Dunkles- und weißes Mousse au Chocolat  
im Gläschen

39,00 €

## Menü der Woche

Winterlicher Blattsalat (Radicchio und Feldsalat)  
luftgetrockneter Rinderschinken, schwarze Nüsse,  
karamellisierte Walnüsse

\*\*\*

Rehragout  
Preiselbeeren, Rotkohl, Dinkelspätzle

\*\*\*

Dunkles- und weißes Mousse au Chocolat  
im Gläschen

39,00 €

## **Vorspeisen**

Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert,  
Chutney von roten Zwiebeln,  
Rote Bete Carpaccio, Salatbouquet 15,00 €

Hausgebeizter Bachsaibling,  
(Zucht Fam. Maurer, Tennenbronn, nicht Bio – dafür brutal regional)  
Gelbe Bete, Feldsalat, Meerrettich- Zitrus Crème Fraîche  
Meerrettich- Zitrus Crème Fraîche 18,00 €

Winterlicher Blattsalat (Radicchio und Feldsalat)  
luftgetrockneter Rinderschinken, schwarze Nüsse, karamellisierte Walnüsse 16,00 €

Feldsalat mit Speck und Croûtons 11,00 €

Bunter Blattsalat mit gepickeltem Gemüse 7,90 €

## **Suppen**

Klare Kraftbrühe mit Flädle 8,90 €

Kartoffelcrèmesuppe  
mit Pesto und Croûtons 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 Käse und Bauernschinken gefüllt,  
Pommes Frites

26,50 €

### **Vom Hohenloher Weidekalb**

Cordon Bleu mit Käse und Bauernschinken gefüllt,  
Pommes Frites

34,00 €

### **Von heimischen Weiderind**

Zwiebelrostbraten aus dem Rücken  
Dinkelspätzle, glasiertes Gemüse

38,00 €

Rib Eye Steak (6 Wochen Dry Aged),  
Würzbutter von grünem Pfeffer, Pommes Frites

39,50 €

Schmorbraten  
(18 Std. Niedrigtemperaturgeschmort),  
Dinkelspätzle, glasiertes Gemüse

28,00 €

Filetsteak,  
Zwiebelconfit, Kalbsjus, gebratene Kräuterseitlinge,  
Maccaire- Kartoffeln

44,00 €

### **Vom Reh aus heimischer Jagd**

Rehragout  
Preiselbeeren, Rotkohl, Dinkelspätzle 29,00 €

### **Hausgemachte Teigwaren und Knödel**

Spinatknödel,  
Kräuterseitlinge in Rahm, kleiner Salatteller 21,00 €

Rote Bete- Kartoffelnocken,  
Wirsinggemüse, Pilzschaum 22,00 €

### **Aus dem Wasser**

Filet vom Tennenbronner Bachsaibling  
(Zucht Fam. Maurer, Tennenbronn, nicht Bio – dafür brutal regional)  
Wirsinggemüse, Pilzschaum, Maccaire- Kartoffeln 32,00 €

### **Zusätzliche Beilagen und Soßen**

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

## **Dessert**

Crème Brûlée mit Himbeersorbet	9,50 €
Pana Cotta von weißer Schokolade mit Beerenkompott	8,50 €
Mousse von der Zartbitterschokolade 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, Mascarpone

#### Sorbet:

Weintraube rot, Himbeere, Orange

3,50 € pro Kugel

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