

 Grosses Menü

*Kohlrabiparpaccio, Tatar vom hausgebeiztem Bachsaibling
aus Tennenbronn, Tomatengelee, Rucola*

*Ravioli mit Füllung von geschmortem Rindfleisch,
Salzeibutter, Parmesan*

*Filet vom heimischen Weiderind,
cremige Fregola Sarda Tostato mit Steinchampignons
Portweinjus, Buschbohnen*

*Pana Cotta von weißer Schokolade
mit Himbeeren und Himbeermark*

€ 59,00

Drei Gänge ohne Ravioli € 51,00

 Vegetarisches Menü

*Lauwarmer Ziegenfrischkäse mit Pestohaube
in Basilikumöl geschmolzene Kirschtomaten, Rucola*

Fruchtige Tomatensuppe


Spinatknödel mit Salzeibutter und Parmesan

*Pana Cotta von weißer Schokolade
mit Himbeeren und Himbeermark*


€ 42,00

Menü ohne Suppe € 36,00


Vorspeisen

 Kohlrabiparpaccio, Tatar vom hausgebeizten Bachsaibling aus Tennenbronn,
Tomatengelee, Rucola

€ 15,00

 Lauwarmer Ziegenfrischkäse mit Pestohaube,
in Basilikumöl geschmolzene Kirschtomaten, Rucola

€ 14,00

 Maultäschchen vom Reh mit in Butter gerösteten Steinchampignons
(Das verwendete Reh stammt aus heimischer Jagd und ist daher nicht Bio zertifiziert)

€ 11,00

Suppen

Fruchtige Tomatensuppe mit Pesto

€ 8,50

Klare Kraftbrühe mit Flädle

€ 7,50

Salate

Kleiner bunter Blattsalat mit Paprika, Radieschen und Gurke

€ 6,50

Großer bunter Blattsalat mit Paprika, Radieschen, Gurke

mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren

€ 17,00

Mit Schnitzelstreifen vom Schwäbisch Hällischen Landschwein

€ 18,00

Mit in Butter gerösteten Rehmaultäschchen

(Das verwendete Reh stammt aus heimischer Jagd und
ist daher nicht Bio zertifiziert)

€ 17,00

Vom heimischen Weiderind

(Diese Woche stammt unser Rindfleisch vom Hof Wilfried Müller, St. Georgen)

Wir verwenden nur ganze Rinderrücken am Knochen und andere Teile ausschließlich von der Färse (weibliches Tier, welches noch nicht gekalbt hat). Dieses Fleisch eignet sich besonders gut für die Trockenreifung. Das Rinderfilet reift mind. 14 Tage, das Roastbeef mindestens 28 Tage am Knochen in unserem Reifeschrank. (Dry Aged). Andere Teile wie Bugblatt Deckel vom Rib Eye, Nierenzapfen etc. reifen wir im Vakuum (Wet Aged) Wir braten unsere Steaks am liebsten Bleu (mit einem leichten rohen Kern), saignante (kurz vor medium) oder medium. Wer sein Steak nicht ganz so saftig haben möchte, kann es à point (noch mit einem leicht rosa Kern aber fast durch) bestellen. Wir bitten um Verständnis, dass wir unsere Steaks nicht ganz durchbraten möchten, weil sie dann keinen Genuss mehr darstellen. Da wir eine ausreichende Reifezeit gewährleisten möchten kann es sein, dass es bestimmte Steak- Zuschnitte ab und an nicht gibt oder diese nur in sehr begrenzter Menge zur Verfügung stehen.

Unsere Steaks

Zwiebelrostbraten vom Roastbeef (Dry Aged) Schmelz- und Röstzwiebeln,
kräftige Kalbsjus, Spätzle, kleiner Salat
€ 32,00

Flat Iron Steak (Bugblatt, wet aged),
Kalbsjus, Buschbohnen, Steinchampignons, Pommes Maccaire
(Das Steak wird von uns quer zur Faser, welche längs verläuft, aufgeschnitten)
€ 28,00

Rib Eye Steak (Zwischenrippenstück, Dry Aged) mit Würzbutter von grünem Pfeffer,
Pommes Frites, Salatteller
€ 32,00


Hauptgerichte

Ganzer Bachsaibling „Müllerin“ mit Salzkartoffeln, Salatteller
(Der Saibling stammt aus einer kleinen Zucht in Tennenbronn und wird dort mit Quellwassernach
aufgezogen, ist aber nicht Bio- zertifiziert)
€ 26,00

Vom Schwäbisch Hällischen Landschwein

Cordon Bleu mit Bauernschinken und Käse gefüllt, Pommes Frites
€ 21,00


Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites
€ 18,00


 Vom Reh aus heimischer Jagd (nicht Bio)

Rehragout mit Preiselbeeren, Spätzle und Salatteller
€ 22,50


Rehrücken mit Pfifferlingen, Burgunderjus, Vanille- Möhren, Spätzle
€ 34,00


Vegetarisch

 Bulgurbratlinge mit Fetakäse gratiniert auf mediterranem Gemüse mit Tomate
€ 21,00

 Spinatknödel mit Salbeibutter, Parmesan, Salatteller
€ 18,50

Dessert

 Pana Cotta von weißer Schokolade mit
Himbeeren und Himbeermark
€ 7,90

 Crème Brûlée mit Heidelbeersorbet
€ 7,90

 Mousse von der Zartbitterschokolade
Heidelbeerkompott
€ 8,50

Unsere Eissorten aus eigener Herstellung

Kugel € 3,00

 Milcheis:

Vanille, Schokolade

 Sorbet:

Himbeere, Schwarze Johannisbeere,
Heidelbeere