

„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

Filet vom heimischen Weiderind
Pilzhaube, Cafè de Paris Sauce,
Pfannengemüse, Anna-Kartoffeln

Crème Brûlée mit Himbeersorbet

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

Vegetarisches Menü

Schwarzwälder Ziegenfrischkäse
mit Honig glasiert, Chioggia Bete, Romanasalat

Klare Tomatensuppe
mit Parmesannockerl und Basilikum

Knuspriges Kohlrabischnitzel
mediterranes Risotto

Crème Brûlée mit Himbeersorbet

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

Menü der Woche

Klare Tomatensuppe
mit Parmesannockerl und Basilikum

Rückensteak vom Hohenloher Kalb,
Café de Paris Sauce,
Pfannengemüse, Anna – Kartoffel

Dunkles- und weißes Mousse au Chocolat
im Gläschen

€ 42,00

Menü „Tradition“

Klare Kraftbrühe mit Flädle

Mediterrane Rinderroulade
mit luftgetrocknetem Schinken, Salbei
und halbgetrockneten Tomaten gefüllt,
Sellerie- Kartoffelpüree, Pfannengemüse

Dunkles- und weißes Mousse au Chocolat
im Gläschen

€ 39,00

Vorspeisen

Schwarzwälder Ziegenfrischkäse
mit Honig glasiert, Chioggia Bete, Romanasalat 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 Ziegenfrischkäse (lauwarm, mit Honig glasiert) 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 €

Münchner Schnitzel

mit süßem Senf und Meerrettich vor dem panieren bestrichen, Pommes Frites 24,00 €

Vom Hohenloher Kalb

Cordon Bleu aus dem Kalbsrücken, mit Bauernschinken und Bergkäse gefüllt

Pommes Frites 34,00 €

Rückensteak vom Hohenloher Kalb,

Café de Paris Sauce, Pfannengemüse, Anna – Kartoffel 36,00 €

Vom heimischen Weiderind

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

Hausgemachte Maultaschen mit Steinchampignons in Rahm 19,00 €

Mediterrane Rinderroulade

mit luftgetrocknetem Schinken, Salbei und halbgetrockneten Tomaten gefüllt,

Sellerie- Kartoffelpüree, Pfannengemüse 28,00 €

Zwiebelrostbraten

Dinkelspätzle, Speckbohnen 38,00 €

Vom Rah aus heimischer Jagd

Rehragout

Preiselbeeren, Dinkelspätzle

28,00 €

Vegetarisch

Spinatknödel mit Steinchampignons in Rahm, kleiner Salatteller

19,50 €

Knuspriges Kohlrabischnitzel

mediterranes Risotto

24,00 €

Aus dem Wasser

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

Filets vom Tennenbronner Bachsaibling auf der Haut gebraten,

mediterranes Risotto

32,00 €

Filets vom Tennenbronner Bachsaibling im Röstimantel,

Crème Fraîche Dip, 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 Mango- und Himbeermark	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-AHVV und den Kriterien des Bioland- Verbandes