

Unser Menü

Geflammtes Filet vom Saibling* aus der Zucht Maurer,
Tennenbronn, gebratener grüner Spargel, Sauce Hollandaise

Spargelcremesuppe mit Einlage

Rosa gegarte Keule vom Lamm mit Bärlauchhaube,
Thymianjus, glasiertes Gemüse und Kartoffelkrapfen

Crème Brûlée mit Rhabarbersorbet

Menü in 4 Gängen 65,00 €

Menü in 3 Gängen (ohne Suppe) 58,00 €

Vegetarisches Menü

Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert,
Rhabarberchutney mit grünem Pfeffer, Pflücksalat

Spargelcremesuppe mit Einlage

Hausgemachte Ravioli mit Spargel-Kartoffelfüllung
in Bärlauchpesto mit halbgetrockneten Tomaten

Crème Brûlée mit Rhabarbersorbet

Menü in vier Gängen 52,00 €

Menü in 3 Gängen (ohne Suppe) 45,00 €

Menü „Tradition“

Klare Kraftbrühe mit Flädle

Zwiebelrostbraten vom heimischen Weiderind,
Dinkelspätzle und Gemüse

Mousse von der Zartbitterschokolade
mit hausgemachtem Eierlikör

49,00 €

Menü „Saison“

Spargelcremesuppe mit Einlage

Roulade vom heimischen Weiderind „italienisch“
(gefüllt mit luftgetrocknetem Schinken, Bärluchpesto, Zwiebel,
Pinienkernen und halbgetrockneten Tomaten)

Gnocchi

Hausgemachtes Vanilleeis
mit Rhabarberkompott

39,00 €

Vorspeisen

Bratkäse aus der Käsemanufaktur Qulibri Hof*

Tennenbronn, Aprikosensenf, Pflücksalat

12,00 €

Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert,

Rhabarberchutney mit grünem Pfeffer, Pflücksalat

15,00 €

Geflämmtes Filet vom Saibling* aus der Zucht Maurer,

Tennenbronn, gebratener grüner Spargel,

Sauce Hollandaise

17,00 €

In Butter geröstete Maultäschle vom Lamm mit

Lammjus, Steinchampignons und Pesto

14,00 €

Bunter Blattsalat mit Gurke und gepickeltem Gemüse

7,50 €

Suppen

Klare Kraftbrühe mit Flädle

8,90 €

Spargelcremesuppe mit Einlage

€ 9,50

Hauptgerichte

Vom heimischen Weiderind

Unser Rindfleisch beziehen wir über die Bioland Metzgerei Mei in Bösing von den genannten Landwirten.

Vom Obergrundhof, Familie Fehrenbach, 78148 Gütenbach

Zwiebelrostbraten mit Kalbsjus,
glaciertes Gemüse und Dinkelspätzle
38,00 €

Rumpsteak in Butter mit Thymian gebraten,
Steinchampignons, glasiertes Gemüse,
Kartoffelkrapfen
38,00 €

Vom unteren Haasenhof, fam. Klausmann, St. Georgen

Roulade vom heimischen Weiderind „italienisch“
(gefüllt mit luftgetrocknetem Schinken, Bärluchpesto, Zwiebel,
Pinienkernen und halbgetrockneten Tomaten)
Gnocchi
28,00 €

Lamm vom Schäfer Willi, Zimmern

Rosa gegarte Keule vom Lamm mit Bärlauchhaube,
Thymianjus, glaciertes Gemüse und Kartoffelkrapfen
34,00 €

Geschmortes Lammhäxle, Thymianjus, Gnocchi,
glaciertes Gemüse
29,00 €

Vom Schwäbisch Hällischen Schwein

Unser Schweinefleisch beziehen wir von der bäuerlichen
Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

Cordon Bleu mit Bauernkäse aus der Käsemanufaktur
Qulibrihof* Tennenbronn, und Bauernschinken gefüllt
Mit Pommes Frites
26,50 €

Vom Hohenloher Kalb

Zur Zeit beziehen wir unser Kalbfleisch von der bäuerlichen
Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

Wiener Schnitzel aus dem Rücken, Preiselbeeren
Mit Pommes Frites
34,00 €

Aus dem Wasser*

Filet vom Bachsaibling aus der Zucht Maurer,
Tennenbronn, auf der Haut gebraten,
Ragout von grünem und weißem Spargel,
Tomatenpesto, Bärlauch-Kartoffelplätzchen
30,00 €

Vegetarisches

Hausgemachte Ravioli mit Spargelfüllung
in Bärlauchpesto mit halbgetrockneten Tomaten
24,00 €

Spinatknödel mit Salzeibutter und Parmesan
Mit kleinem Salat
€ 19,50

Dessert

Hausgemachtes Vanilleeis mit Rhabarberkompott

8,50 €

Crème Brûlée mit Rhabarbersorbet

9,50 €

Mousse von der Zartbitterschokolade
mit hausgemachtem Kirschwasser- Gewürzeierlikör

9,50 €

Unsere Eissorten aus eigener Herstellung

Milcheis:

Schokolade, Vanille

Sorbet:

Himbeere, Waldbeere, Rhabarber

3,50 € pro Kugel

Unser Restaurant ist zertifiziert nach EG-ÖKO VO und den
Kriterien des Bioland-Verbandes durch Kontrollstelle

DE-ÖKO-006

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

Der Qulibrihof befindet sich im Moment noch in Umstellung auf
den ökologischen Landbau