

## Unser Menü

Geflämmtes 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 Rhabarborsorbet  
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