

Unser Menü

Tatar vom gebeiztem Bachsaibling*
auf kleinem Kartoffelrösti, marinierte Gurke,
Schnittlauch Crème Fraîche

Tomatensuppe mit Pesto

Rinderfilet mit Pfifferlingen, Kalbsjus,
Anna Kartoffel und Pfannengemüse

Weißes Mousse au Chocolat mit Himbeeren
und Himbeermark

Menü in 4 Gängen € 69,00

Menü in 3 Gängen € 62,00

Vegetarisches Menü

Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert,
Rucolalsalat mit Kirschtomaten

Tomatensuppe mit Pesto

Zucchini Cordon Bleu auf mediterranem Gemüse,
Beurre Blanc

Weißes Mousse au Chocolat mit Himbeeren
und Himbeermark

Menü in 4 Gängen € 52,00

Menü in 3 Gängen (ohne Suppe) € 45,00

Menü „Tradition“

Klare Kraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch

Zwiebelfleisch mit Kalbsjus und Dinkelspätzle
(In Streifen mit Zwiebeln gebratenes Siedefleisch vom Rind,
mit Kalbsjus serviert)

Mousse von der Zartbitterschokolade
mit hausgemachtem Gewürzeierlikör

€ 35,00

Menü „Wild“ *

Hausgemachte Ravioli von geschmortem Reh,
Wildjus, Steinchampignons, Pesto

Ragout vom heimischen Reh mit Preiselbeeren
und Dinkelspätzle, kleiner Salatteller

Mousse von der Zartbitterschokolade
mit hausgemachtem Gewürzeierlikör

€ 42,00

Vorspeisen

Bratkäse vom Qulibrihof Tennenbronn, Aprikosensenf,
bunte Blattsalate

€ 12,00

Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert,
Rucolasalat mit Kirschtomaten

15,00 €

Hausgemachte Ravioli von geschmortem Reh*,
Wildjus, Steinchampignons, Pesto

14,00 €

Tatar vom gebeiztem Bachsaibling*
auf kleinem Kartoffelrösti, marinierte Gurke,
Schnittlauch Crème Fraîche

18,00 €

Suppen

Klare Kraftbrühe mit Flädle

8,90 €

Tomatensuppe mit Pesto

€ 9,50

Salate

Blattsalat mit Rohkost

€ 7,50

Großer Blattsalat mit Rohkost und Streifen vom rosa gebratenen Rumpsteak (Dry Aged)

€ 29,00

Großer Blattsalat mit Rohkost und in Butter geröstete hausgemachte Rinds- Maultaschen

€ 18,50

Großer Blattsalat mit Schnitzelstreifen vom Schwäbisch Hällischen Landschwein

€ 22,00

Unsere Klassiker

Zu unseren Klassikern (mit Ausnahme der Maultaschen) servieren wir wahlweise: Spätzle, Pommes Frites oder Anna- Kartoffeln

Dry Aged Zwiebelrostbraten (220 g) mit Kalbsjus

34,00 €

Rehragout* mit Preiselbeeren

26,00 €

Wiener Schnitzel vom Bioland- Milchkalb

34,00 €

Cordon Bleu vom Schwein mit Käse vom Qulibrihof* und Schwarzwälder Schinken gefüllt

26,00 €

Zwiebelfleisch mit Kalbsjus (In Streifen mit Zwiebeln gebratenes Siedefleisch vom Rind)

21,00 €

Hausgemachte Rinds- Maultaschen mit Steinchampignons in Rahm

16,00 €

Vegetarisches

Zucchini Cordon Bleu auf mediterranem Gemüse, Beurre Blanc

24,00 €

Pifferlinge in Rahm mit Dinkelspätzle oder Kräuter- Semmelknödel

21,00 €

Kreatives

Rückensteak vom Bioland- Milchkalb mit Gremolata,
Kalbsjus, Pfannengemüse, Anna- Kartoffeln
34,00 €

Dry Aged Rib Eye Steak (mind. 250 g)
mit Würzbutter von roten Zwiebeln und Portwein,
Speckbohnen, Pommes Frites
39,00 €

Rinderfilet mit Pfifferlingen*, Kalbsjus,
Pfannengemüse, Anna- Kartoffeln
42,00 €

Rosa gegarte Rehkeule*, Wildjus, Pfifferlinge*,
karamellisierte Karotten, Kräuterknödel
34,00 €

Gebratene Bachsaiblingsfilets* auf mediterranem Gemüse,
Beurre Blanc, Anna- Kartoffel
32,00

Dessert

Mousse von weißer Schokolade
mit Himbeeren und Himbeermark
9,50 €

Crème Brûlée mit Erdbeersorbet
9,50 €

Mousse von der Zartbitterschokolade
mit hausgemachtem Kirschwasser- Gewürzeierlikör
9,50 €

Unsere Eissorten aus eigener Herstellung

Milcheis:

Schokolade, Vanille

Sorbet:

Himbeere, Erdbeere
3,50 € pro Kugel

Unser Restaurant ist zertifiziert nach EG-ÖKO VO und Bioland von Bioland durch Kontrollstelle DE-ÖKO-006

* Die Saiblings 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

* Das Reh stammt von heimischen Jägern (Wildfang) und ist daher nicht Bio-zertifiziert

*Die Pfifferlinge sind aus heimischer Wildsammlung und daher nicht Bio- zertifiziert)