

Unser Menü

Gebeizter Zander aus Wildfang auf kleinem Kartoffelrösti,
Gelbe Beete, Rote Beete-Remoulade, Feldsalat

Kartoffelcremesuppe mit Parmesan,
Streifen vom luftgetrocknetem Schinken

Rinderfilet in Butter arrosiert, Kalbsjus, Steinchampignons,
Anna Kartoffel und glasiertes Gemüse

Crème Brûlée mit Waldbeerensorbet

Menü in 4 Gängen € 62,00

Menü in 3 Gängen (ohne Suppe) 55 €

Vegetarisches Menü

Ziegenfrischkäse, mit Honig glasiert,
Kürbischutney, Salatbouquet

Kartoffelcremesuppe mit Parmesan,
mit Crôtons

Gerösteter Pilz- Serviettenknödel,
vegetarische Jus, Brokkoli

Crème Brûlée mit Waldbeerensorbet


Menü in vier Gängen 45,00 €

Menü ohne Suppe 38,00 €

Vorspeisen

Gebeizter Zander aus Wildfang auf kleinem Kartoffelrösti,
Gelbe Beete, Rote Beete-Remoulade, Feldsalat


17,00 €

 Ziegenfrischkäse, mit Honig glasiert
Kürbischutney, Salatbouquet

14,00 €

 Feldsalat mit gepickeltem Kürbis,
gelber Beete und Walnüssen

€ 9,50


 Kleiner gemischter Salat

6,50 €

Suppen

 Kartoffelcremesuppe mit Parmesan
Streifen vom luftgetrocknetem Schinken
(vegetarisch mit Crôtons)

8,50 €

 Klare Rinderkraftbrühe mit Flädle

7,50

Hauptgerichte

Vom heimischen Weiderind

Aktuell kommt unser Rindfleisch von Gerhard Klausmann,
An der Säge 1, 78112 St. Georgen

Wir verwenden nur ganze Rinderrücken am Knochen und andere Teile ausschließlich von der Färse oder Kuh, da sich dieses Fleisch besonders gut für die Trockenreifung eignet.

Unsere Rinderfilets reifen mindestens 14 Tage, das Roastbeef mindestens 28 Tage am Knochen in unserem „Dry Ager“. Andere Zuschnitte wie zum Beispiel das Bürgermeisterstück, der Deckel vom Rib Eye oder das Onglet reifen wir „wet aged“, also im Vakuumbbeutel.

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“ bestellen. Es hat dann noch einen zarten, leicht rosafarbenen Kern. Wir bitten um Verständnis, dass wir unsere Steaks nicht „durch“ braten möchten, da sie dann keinen Genuss mehr darstellen.


Nicht nur als Alternative zum durchgebratenen Steak empfehlen wir ein Schmorgericht vom Rind – „Durch“, aber dennoch wunderbar zart.

Da wir eine ausreichende Reifezeit, auch für Stücke die geschmort werden, gewährleisten möchten, ist es möglich, dass bestimmte Zuschnitte ab und an nicht verfügbar sind oder nur in sehr begrenzter Menge zur Verfügung stehen.


Kurzgebraten:

 Zwiebelrostbraten mit Röst- und Schmelzzwiebeln, Kalbsjus, Spätzle, Salatteller

34,00 €


 Rumpsteak, Würzbutter von grünem Pfeffer Pommes Frites, Salatteller

34,00 €

 Rinderfilet in Butter arrosiert, Kalbsjus, Steinchampignons, Anna Kartoffel und glasiertes Gemüse

€ 38,00

Vom Schwäbisch Hällischen Landschwein

 Cordon Bleu mit Bauernschinken und Käse gefüllt,
Pommes Frites


€ 21,50

Kotelet mit Gremolata, Jus, Schwarzkohl,
Anna Kartoffeln

€ 26,00

Vom Reh aus heimischer Jagd*


 Rehragout mit Spätzle und Preiselbeeren,
Rotkohl
25,00 €


 Rosa gegarte Rehkeule mit Burgunderjus,
Steinchampignons, Rotkohl,
gerösteter Pilz- Serviettenknödel
36,00 €

Aus dem Wasser

Filet vom Zander aus Wildfang, Schwarzkohl,
Beurre Blanc, Anna Kartoffel
28,00 €

Vegetarisches

 Selleriesteak, vegetarische Jus, glasiertes Gemüse,
Anna Kartoffel
22,00 €

 Gemüsecurry mit Basmatireis (vegan)
22,00 €

*Da unser Wildfleisch aus heimischer Jagd stammt ist dieses nicht ökologisch zertifiziert.

Dessert

Mousse von dunkler Schokolade,
hausgemachter Gewürzeierlikör

7,50 €

Crème Brûlée mit Waldbeerensorbet

8,50 €

Pana Cotta von weißer Schokolade
mit Mandarinenkompott

7,50 €

Unsere Eissorten aus eigener Herstellung

Milcheis:

Vanille, Weisse Schokolade

Sorbet:

Waldbeere, Weintraube, Apfel - Zimt

3,00 € pro Kugel

Unser Restaurant ist zertifiziert nach EG- ÖKO VO und den Kriterien des Bioland-Verbandes durch
Kontrollstelle DE-ÖKO-006