

Unser Menü

Gebratenes Filet vom Bachsaibling
(nicht Bio, dafür brutal regional),
marinierte Alblinsen, Feldsalat

Pilzconsommée
Maroninockerl

Rücken vom Reh aus heimischer Jagd,
Walnusshaube, Wildjus, Rotkohl,
Dinkelspätzle

Crème Brûlée mit Apfelsorbet

Menü in 4 Gängen 68,00 €
Menü in 3 Gängen (ohne Suppe) 61,00 €

Vegetarisches Menü

Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert,
Kürbischutney, Salatbouquet

Pilzconsommée
Maroninockerl

Spinatknödel
Steinchampignons in Rahm

Crème Brûlée mit Apfelsorbet

Menü in vier Gängen 47,00 €
Menü in 3 Gängen (ohne Suppe) 40,00 €

Menü „Tradition

Klare Kraftbrühe mit Flädle

Bugblatt (18 Std. Niedrigtemperaturgeschmort),
Dinkelspätzle, glasiertes Gemüse

Dunkles- und weißes Mousse au Chocolat
im Gläschen

39,00 €

Menü „Wild“

Hausgemachte Ravioli
mit Füllung von geschmortem Reh,
Wildjus, Steinchampignons in Salbeibutter

Rehragout
Preiselbeeren, Rotkohl, Dinkelspätzle

Dunkles- und weißes Mousse au Chocolat
im Gläschen

39,00 €

Vorspeisen

Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert,
Kürbischutney, Salatbouquet 15,00 €

Hausgemachte Ravioli
mit Füllung von geschmortem Reh,
Wildjus, Steinchampignons in Salbeibutter 14,00 €

Gebratenes Filet vom Bachsaibling (nicht Bio, dafür brutal regional),
marinierte Alblinsen, Feldsalat 18,00 €

Feldsalat mit Speck und Croûtons 11,00 €

Bunter Blattsalat mit gepickeltem Gemüse 7,90 €

Suppen

Klare Kraftbrühe mit Flädle 8,90 €

Pilzconsommée mit Maroninockerl 9,50 €

Hauptgänge

Wir bitten um Verständnis, dass wir pro Tisch nicht mehr als 5 verschiedene Gerichte zubereiten können.

Vom Schwäbisch Hällischen Landschwein

(Schwäbisch Hällische Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall)

Cordon Bleu mit Bergkäse und Bauernschinken gefüllt, Pommes Frites 26,50 €

Rückensteak mit Würzbutter von grünem Pfeffer, Pommes Frites 26,5

Vom Hohenloher Weidekalb

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken,
Preiselbeeren, Pommes Frites 34,00 €

Cordon Bleu mit Bergkäse und Bauernschinken gefüllt, Pommes Frites 34,00 €

Von heimischen Weiderind

Zwiebelrostbraten aus dem Rücken (6 Wochen Dry Aged)
Dinkelspätzle, glasiertes Gemüse 38,00 €

Bugblatt (18 Std. Niedrigtemperaturgeschmort),
Dinkelspätzle, glasiertes Gemüse 28,00 €

Vom Reh aus heimischer Jagd

Rehragout
Preiselbeeren, Rotkohl, Dinkelspätzle 29,00 €

Rehrücken
Walnusshaube, Wildjus, Rotkohl, Dinkelspätzle 42,00 €

Hausgemachte Teigwaren und Knödel

Maultaschen mit Rindfleisch-Spinatfüllung, Steinchampignons in Rahm 19,50 €

Spinatknödel,
Steinchampignons in Rahm, kleiner Salatteller 19,50 €

Vegetarisch

Rote Bete Ragout,
Crème Fraîche, Grünkohl, Pommes Mousseline 24,00 €

Aus dem Wasser

Filet vom Tennenbronner Bachsaibling (nicht Bio, dafür brutal regional)
Grünkohl, Senfvelouté, Maccaire- Kartoffeln 32,00 €

Zusätzliche Beilagen und Soßen

Pommes Frites 4,80 € Glasiertes Gemüse 5,00 € Rahmsoße 3,00 €
Dinkelspätzle 5,00 € Kalbsjus extra 2,50 € Kalbsjus als Nachservice 1,50 €
Ketchup € 0,70, Mayonaise € 0,70

Dessert

Crème Brûlée mit Apfelsorbet	9,50 €
Pana Cotta von weißer Schokolade mit Beerenkompott	8,50 €
Mousse von der Zartbitterschokolade mit hausgemachtem Eierlikör	9,50 €
Dunkles- und weisses Mousse au Chocolat im Gläschen (kleine Portion)	6,50 €

Unsere Eissorten aus eigener Herstellung

Milcheis:

Schokolade, Vanille,

Sorbet:

Heidelbeere, Himbeere, Apfel

3,50 € pro Kugel

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