

## 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, Dinkel spätzle 29,00 €

Rehrücken  
Walnusshaube, Wildjus, Rotkohl, Dinkel spätzle 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 €  
Dinkel spätzle 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