

 Grosses Menü

*Tatar vom hausgebeiztem Bachsaibling
aus Tennenbronn, Tomatengelee,
Rucola, Kohlrabi*

*Cremesuppe vom Muskatkürbis
mit karamellisierten Kürbiskernen*

*Rinderfilet mit Thymianbutter gebraten, Portweinjus,
Mandelbrokkoli, Steinchampignons, Maccaire- Kartoffeln*

Crème Brulée mit Traubensorbet

€ 64,00

Drei Gänge ohne Suppe € 57,00

 Vegetarisches Menü

*Lauwarmer Ziegenfrischkäse mit Pestohaube
in Basilikumöl geschmolzene Kirschtomaten, Rucola*

*Cremesuppe vom Muskatkürbis
mit karamellisierten Kürbiskernen*


Curry mit Ablinsen, Gemüse und Basmatireis


Crème Brulée mit Traubensorbet

€ 42,00

Menü ohne Suppe € 36,00

Vorspeisen

 *Tatar vom hausgebeizten Bachsaibling aus Tennenbronn,
Tomatengelee, Rucola, Kohlrabi*
€ 15,00

 *Lauwarmer Ziegenfrischkäse mit Pestohaube,
in Basilikumöl geschmolzene Kirschtomaten, Rucola*
€ 14,00

Suppen

*Cremesuppe vom Muskatkürbis
mit karamellisierten Kürbiskernen*
€ 8,50

Klare Kraftbrühe mit Flädle
€ 7,50

Klare Kraftbrühe mit Maultasche
€ 7,90

Salate

Kleiner bunter Blattsalat mit Paprika, Radieschen und Gurke
€ 6,50

*Großer bunter Blattsalat mit Paprika, Radieschen, Gurke
mit Schnitzelstreifen vom Schwäbscih Hällischen Landschwein*
€ 17,00

Mit gebackenem Camembert
€ 16,00

Mit in Butter gerösteten Maultaschen
€ 16,00

Vom heimischen Weiderind

(Diese Woche stammt unser Rindfleisch vom Hof Wilfried Müller, St. Georgen)

Wir verwenden nur ganze Rinderrücken am Knochen und andere Teile ausschließlich von der Färs (weibliches Tier, welches noch nicht gekalbt hat). Dieses Fleisch eignet sich besonders gut für die Trockenreifung. Das Rinderfilet reift mind. 14 Tage, das Roastbeef mindestens 28 Tage am Knochen in unserem Reifeschrank. (Dry Aged). Andere Teile wie Bürgermeisterstück, Deckel vom Rib Eye, Nierenzapfen etc. reifen wir im Vakuum (Wet Aged) 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 (noch mit einem leicht rosa Kern aber fast durch) bestellen. Wir bitten um Verständnis, dass wir unsere Steaks nicht ganz durchbraten möchten, weil sie dann keinen Genuss mehr darstellen. Nicht nur als Alternative zum durchgebratenen Steak empfehlen wir ein Schmorgericht vom Rind. Da wir eine ausreichende Reifezeit, auch für Stücke die geschmort werden gewährleisten möchten, kann es sein, dass es bestimmte Zuschnitte ab und an nicht gibt oder diese nur in sehr begrenzter Menge zur Verfügung stehen.

Unsere Steaks

Zwiebelrostbraten vom Roastbeef (Dry Aged)

*Schmelz- und Röstzwiebeln,
kräftige Kalbsjus, Spätzle, kleiner Salat*

€ 32,00

Tri Tip Steak (Bürgermeisterstück)

Steinchampignons, Buschbohnen, Maccaire-Kartoffeln

€ 28,00

*Rinderfilet mit Thymianbutter gebraten, Portweinjus,
Mandelbrokkoli, Steinchampignons, Maccaire- Kartoffeln*

€ 38,00

Schmorgericht der Woche


Paleron


*(französischer Klassiker, 18 Std. niedrigtemperatur- geschmorte
Braten aus dem Bugblatt)*

Buschbohnen, gerösteter Flädle-Serviettenknödel

€ 24,00

Hauptgerichte

 Ganzer Bachsaibling „Müllerin“ mit Salzkartoffeln, Salatteller € 26,00

 Hausgemachte Maultaschen mit Steinchampignons in Rahm, Salatteller
€ 18,50

 Feines Rahmgulasch vom Hohenloher Kalb, Spätzle, Salatteller € 26,00

Vom Schwäbisch Hällischen Landschwein

Cordon Bleu mit Bauernschinken und Käse gefüllt, Pommes Frites € 21,00

Filet, rosa gebraten, Portweinjus, Süsskartoffelpüree, Mandelbrokkoli € 26,00

Vom Reh aus heimischer Jagd

Rehragout mit Preiselbeeren, Spätzle, Rotkohl € 23,50

Vegetarisch

Curry mit roten Linsen, Gemüse und Basmatireis € 21,00

Spinat- und Rote Beete Knödel auf Kürbisragout € 19,50

Dessert

Pana Cotta von weißer Schokolade mit Beerenkompott € 7,50

Crème Brûlée mit Weintraubensorbet € 7,90

Mousse von der Zartbitterschokolade
mit hausgemachtem Gewürzeierlikör
€ 7,50

Unsere Eissorten aus eigener Herstellung

Kugel € 3,00

Milcheis: Vanille, Schokolade

Sorbet: Himbeere, Weintraube, Apfel

