

Unser Menü

Tatar vom gebeizten Tennenbronner Bachsaibling,
Gurke, Crème Fraîche, Rucola

Agnolotti mit Rehfleischfüllung,
in Butter geröstete Steinchampignons,
Parmesan

Rinderfilet vom heimischen Weiderind,
Kräuterkruste, Portweinjus, gebratenes Gemüse,
Anna- Kartoffel

Crème Brûlée mit Waldbeerensorbet

Menü in 4 Gängen 66,00 €

Menü in 3 Gängen (ohne Agnolotti) 58,00 €

Vegetarisches Menü

Lauwarmer Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert,
Kohlrabiacarpaccio,
Rucolasalat mit Kirschtomaten

Cremesüppchen vom Muskatkürbis,
Kernöl und Crôutons

Spinatknödel mit Salbeibutter und Parmesan

Crème Brûlée mit Waldbeerensorbet

Menü in vier Gängen 45,00 €

Menü ohne Suppe 38,00 €

Kleines Menü

Cremesüppchen vom Muskatkürbis,
Kernöl und Crôtons

Rückensteak vom Schwäbisch Hällischen Landschwein,
Würzbutter von grünem Pfeffer, Kalbsjus,
glasiertes Gemüse, Pommes Frites

Mousse von der Zartbitterschokolade
mit hasugemachtem Kirschwasser- Gewürzeierlikör

€ 38,00

Wild Menü

Agnolotti mit Rehfleischfüllung,
in Butter geröstete Steinchampignons, Parmesan

Rehragout mit Preiselbeeren, Spätzle, Rotkohl

Pana Cotta von weißer Schokolade mit Beerenkompott

€ 38,00

Vorspeisen

 Lauwarmer Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert,
Kohlrabicarpaceo, Rucolasalat mit Kirschtomaten
14,00 €

 Tatar vom gebeizten Tennenbronner Bachsaibling*,
Gurke, Crème Fraîche, Rucola
17,00 €

 Agnolotti mit Rehfleischfüllung,
in Butter geröstete Steinchampignons, Parmesan
12,00 €

 Kleiner Salatteller
(Rohkost- und Blattsalate)
6,90 €

Suppen

 Cremesüppchen vom Muskatkürbis,
Kernöl und Crôtons
8,50 €

 Klare Rinderkraftbrühe mit Flädle
8,50 €

Hauptgerichte

Vom heimischen Weiderind

Aktuell kommt unser Rindfleisch von Frank Aberle,
Martishofweg 6, 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. Unser Rindfleisch reift 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 werden, da sie dann keinen Genuss mehr darstellen.

Kurzgebraten:

-  Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken (Dry Aged), Kalbsjus, Spätzle, kleiner Salatteller
34,00 €

-  Rib Eye Steak (mind. 250 g, Dry Aged)
Würzbutter von grünem Pfeffer,
gebratenes Gemüse, Anna Kartoffeln
34,00 €



Vom Reh aus heimischer Jagd

 Rehragout mit Preiselbeeren, Spätzle, Rotkohl
26,00 €

 Agnolotti mit Rehfleischfüllung,
in Butter geröstete Steinchampignons, Parmesan
18,00 €

 Rehrücken und kleine Steaks aus der Keule,
Burgunderjus, gebratene Steinchampignons,
Kürbisgnocchi, Rotkohl
38,00 €

Vom Schwäbisch Hällischen Landschwein

(Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall)

 Rückensteak mit Würzbutter von grünem Pfeffer,
Kalbsjus, glasiertes Gemüse, Pommes Frites
26,00 €

Vom Demeter Kalb (Hof Bogenschütz, Hüfingen)

 Cordon Bleu mit Schwarzwälder Schinken vom
Duroc Schwein und Käse gefüllt,
Preiselbeeren, Pommes Frites
32,00 €

Aus dem Wasser

 Bachsaibling im Ganzen mit Kräutern gefüllt,
Zitronenbutter, mediterranes Gemüse, Anna Kartoffel
(Der Bachsaibling stammt aus einer kleinen Zucht in Tennenbronn,
wird mit Bio- Futter in einem Teich mit Quellwasser aufgezogen, ist
aber nicht zertifiziert. Wir bekommen die Fische lebend und bringen
Sie in unser Fischbecken ein bis Sie täglich frisch geschlachtet werden)
28,00 €

Vegetarisches

 Spinatknödel mit Salbeibutter und Parmesan,
kleiner Salatteller
19,00 €

 Zucchini Cordon Bleu, mediterranes Gemüse,
Weißweinvelouté, Pommes Frites
22,00 €

Dessert

Pana Cotta von weißer Schokolade mit Beerenkompott
8,50 €

Crème Brûlée mit Waldbeerensorbet
8,90 €

Mousse von der Zartbitterschokolade mit
hausgemachtem Kirschwasser- Gewürzeierlikör
8,50 €

Unsere Eissorten aus eigener Herstellung

Milcheis:

Vanille, Schokolade

Sorbet:

Himbeere, Erdbeere, Waldbeeren,

3,00 € pro Kugel

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

* Der Bachsaibling stammt aus einer kleinen Zucht in Tennenbronn,
wird mit Bio- Futter in einem Teich mit Quellwasser aufgezogen, ist
aber nicht zertifiziert.