

 Grosses Menü

*Geflämmtter irischer Lachs,
in Basilikumöl geschmolzene Kirschtomaten, Feldsalat*

*Cremesuppe vom Muskatkürbis
mit karamellisierten Kürbiskernen*

*Rehrücken, Rotkohl,
Pastinakenpüree, gebratene Pilze,
Burgunderjus, Spätzle*

Crème Brulée mit Traubensorbet
€ 62,00

Drei Gänge ohne Suppe € 55,00

 Vegetarisches Menü

*Lauwarmer mit Honig glasierter Ziegenfrischkäse,
marinierte, gebackene Rote Beete, Feldsalat*

*Cremesuppe vom Muskatkürbis
mit karamellisierten Kürbiskernen*

Curry mit Alblinsen, Gemüse und Basmatireis


Crème Brulée mit Traubensorbet
€ 42,00

Menü ohne Suppe € 36,00

Vorspeisen

*Geflämmtter irischer Lachs,
gelbe Beete, Feldsalat*

€ 17,00

 *Lauwarmer mit Honig glasierter Ziegenfrischkäse,
marinierte, gebackene Rote Beete, Feldsalat*

€ 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 Schwäbisch Hällischen Landschwein*

€ 17,00

Mit gebackenem Camembert

€ 16,00

*Mit in Butter gerösteten Reh- Maultaschen
(Füllung aus Rehfleisch mit Walnüssen)*

€ 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 Färse (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.

Klassiker

*Zwiebelrostbraten vom Roastbeef (Dry Aged),
kräftige Kalbsjus, Spätzle, kleiner Salat
€ 32,00*

Um Ihnen die Vielseitigkeit wenig bekannter Zuschnitte zu zeigen bieten wir Ihnen hier zwei Variationen vom Bugblatt

Kurzgebraten:

*Flat Iron Steak, glasiertes Gemüse, Pommes Maccaire,
Kalbsjus, gebratene Steinchampignons
€ 28,00*

Geschmort:

*Paleron
(französischer Klassiker, 18 Std. niedrigtemperatur- geschmorter Braten aus dem Bugblatt)
glasiertes Gemüse, gerösteter Flädle-Serviettenknödel
€ 24,00*

Hauptgerichte

Filet vom irischen Lachs, Rahmwirsing mit Meerrettich, Maccaire- Kartoffeln
€ 28,00

Vom Schwäbisch Hällischen Landschwein

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

Rückensteak, Kalbsjus, Süßkartoffelpüree, Mandelbrokkoli € 24,00

Vom Reh aus heimischer Jagd (nicht Bio)


Maultaschen mit Rehfleisch- Walnussfüllung, Wildjus mit Preiselbeeren, Rotkohl
€ 19,50

Rehragout mit Preiselbeeren, Spätzle, Rotkohl € 23,50


Rehrücken, Rotkohl, Pastinakenpüree, Steinchampignons, Burgunderjus, Spätzle
€ 34,00


Vegetarisch


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


 *Rote Beete Knödel, Kürbisragout, Parmesan* € 18,50

Dessert

 *Dunkles und helles Mousse au Chocolat im Gläschen* € 6,50

 *Crème Brûlée mit Traubensorbet* € 7,90

 *Pana Cotta von weißer Schokolade mit Beerenkompott* € 7,90

 Unsere Eissorten aus eigener Herstellung, Kugel € 3,00

 *Milcheis: Vanille, Schokolade*

Sorbet: Himbeere, Weintraube (Chardonnay), Apfel

Unser Restaurant ist zertifiziert nach EG- ÖKO VO und den Kriterien

der Bioland durch Kontrollstelle DE-ÖKO-006