

## Unser Menü

Gebeizter irischer Lachs,  
Bärlauchcreme, Rucolasalat mit getrockneten Tomaten

\*\*\*

Parmesan- Kartoffelcremesuppe, Crôutons

\*\*\*

Rinderfiletsteak mit Kräuterhaube, Schalotten- Rotweinjus,  
glasiertes Gemüse, Anna- Kartoffel

\*\*\*

Crème Brûlée, Waldbeerensorbet

Menü in 4 Gängen 67,00 €

Menü in 3 Gängen (ohne Suppe) 60,00 €

## Vegetarisches Menü

Lauwarmer Ziegenfrischkäse mit Bärlauchhaube,  
Rucolasalat mit getrockneten Tomaten

\*\*\*

Parmesan- Kartoffelcremesuppe, Crôutons

\*\*\*

Sellerieschnitzel, Süsskartoffelpüree,  
vegetarische Jus, glasiertes Gemüse

\*\*\*

Crème Brûlée, Waldbeerensorbet

Menü in vier Gängen 45,00 €

Menü ohne Suppe 38,00 €

## Vorspeisen

Gebeizter irischer Lachs, Kartoffelrösti  
Bärlauchcreme, Rucolasalat mit getrockneten Tomaten  
17,00 €

 Rindfleischravioli,  
in Butter geröstete Steinchampignons mit Salbei,  
gehobelter Parmesan  
13,00 €

 Lauwarmer Ziegenfrischkäse mit Bärlauchhaube,  
Rucolasalat mit getrockneten Tomaten  
14,00 €

## Salate

 Rucolasalat mit getrockneten Tomaten  
und gehobeltem Parmesan  
9,50 €

 Kleiner Salatteller  
(Rohkost- und Blattsalate)  
6,50 €

## Suppen

 Parmesan- Kartoffelcremesuppe,  
Crôtons  
8,50 €

 Klare Rinderkraftbrühe mit Flädle  
8,50 €

# Hauptgerichte

## Vom heimischen Weiderind

Aktuell kommt unser Rindfleisch von Klaus Vossler,  
Bühlhof 17, 8078 Niedereschach

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. Unsere Rinderfilets reifen mindestens 21 Tage, das Roastbeef 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 möchten, da sie dann keinen Genuss mehr darstellen.

Nicht nur als Alternative zum durchgebratenen Steak empfehlen wir ein Schmorgericht vom Rind – „Durch“, aber dennoch wunderbar zart. Da wir eine ausreichende Reifezeit, auch für Stücke, die geschmort werden, gewährleisten möchten, ist es möglich, dass bestimmte Zuschnitte ab und an nicht verfügbar sind oder nur in sehr begrenzter Menge zur Verfügung stehen.

### Kurzgebraten:

 Zwiebelrostbraten mit Röst- und Schmelzzwiebeln,  
Kalbsjus, Spätzle, glasiertes Gemüse

34,00 €

 Rinderfiletsteak mit Kräuterhaube,  
Schalotten- Rotweinjus, glasiertes Gemüse, Anna- Kartoffel

38,00 €

## Vom Bioland Kalb

(Unterhaasenhof, Fam. Klausmann, St. Georgen)

 Rückensteak mit Bärlauchhaube,  
Schalotten- Rotweinsöße, glasiertes Gemüse,  
Anna- Kartoffel  
30,00 €

 Kalbfleischküchlein mit Steinchampignons in Rahm,  
Spätzle, kleiner Salatteller  
€ 22,00

## Vom Schwäbisch Hällischen Landschwein

 Cordon Bleu mit Bauernschinken und Käse gefüllt,  
Pommes Frites  
23,00 €

 Rückensteak mit Würzbutter von grünem Pfeffer,  
Süßkartoffelpommes, Kalbsjus, kleiner Salatteller  
28,00 €

## Vom Hohenloher Lamm

 Rücken vom Hohenloher Lamm  
unter der Kräuterhaube, Lammjus,  
glasiertes Gemüse, Anna- Kartoffel  
32,00 €

## Aus dem Wasser

Filet vom irischen Lachs auf Tagliatelle in  
Bärlauchpestocreme mit getrockneten Tomaten,  
gerösteter Brokkoli  
€ 29,00

## Vegetarisches

 Sellerieschnitzel, Süßkartoffelpommes,  
Schamnd- Tomatendip, kleiner Salatteller  
22,00 €

Bärlauchknödel mit Steinchampignons in Rahm,  
kleiner Salatteller  
21,00 €

Sorbet:

Weintraube (Chardonnay), Himbeere, Waldbeere

3,00 € pro Kugel

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

 Dessert

Mousse von Zartbitter Schokolade  
mit hausgemachtem Gewürzeierlikör

7,50 €

Crème Brûlée mit Waldbeerensorbet

8,50 €

Schwarzwaldparfait mit Himbeermark  
(enthält Kirschwasser)

8,50 €

Unsere Eissorten aus eigener Herstellung

Milcheis:

Vanille, Schokolade