

Unser Menü

Hausgebeizten Tennenbronner Bachsaibling*,
gelbe Bete, Zitrus-Meerrettich Crème Fraîche, Feldsalat

Crèmesuppe vom Muskatkürbis
mit Croutons und Kernöl

Rosa gegarte Keule vom Reh aus heimischer Jagd mit
Walnuss-Pinienkernhaube, Wildjus, Rotkohl,
gerösteter Pilz- Serviettenknödel, glasierte Maronen

Kürbiskernparfait mit Zwetschgenmark

Menü in 4 Gängen € 65,00
Menü in 3 Gängen (ohne Suppe) € 58,00

Vegetarisches Menü

Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert
Kürbischutney, Salatbouquet

Crèmesuppe vom Muskatkürbis
mit Croutons und Kernöl

Gerösteter Pilz- Serviettenknödel, Rotkohl,
glasierte Maronen, vegetarische Jus

Kürbiskernparfait mit Zwetschgenmark

Menü in 4 Gängen € 51,00
Menü in 3 Gängen (ohne Suppe) € 44,00

Menü Wild

Hausgemachte Agnolotti del Plin von geschmortem Reh*
(Nudelspezialität aus dem Piemont),
Salbeibutter, Steinchampignons

Ragout vom Reh* aus heimischer Jagd,
Rotkohl, Dinkelspätzle und Preiselbeeren

Dunkles- und weisses Mousse au Chocolat
im Gläschen

€ 39,00

Menü des Tages

Klare Kraftbrühe mit Kräuterflädle

Rahmgulasch vom Bioland- Weidekalb
mit Dinkelspätzle und glasiertem Gemüse

Dunkles und weisses Mousse au Chocolat
im Gläschen

€ 39,00

Vorspeisen, Suppen und Salate

Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert Kürbischutney, Salatbouquet	15,00 €
Hausgebeizter Tennenbronner Bachsaibling*, gelbe Bete, Meerrettich- Zitruscreme, Feldsalat	18,00 €
Hausgemachte Agnolotti del Plin (Nudelspezialität aus dem Piemont) von geschmortem Reh*, Salbeibutter, Steinchampignons	14,00 €
Kleiner Salatteller	7,90 €
Feldsalat mit karamellisierten Kürbiskernen und Croûtons	11,00 €
Endiviensalat mit Apfel und Walnuss	9,50 €
Klare Kraftbrühe mit Flädle	8,90 €
Crèmesuppe vom Muskatkürbis mit Crôtons und Kernöl	9,50 €

Hauptgänge - Unsere Klassiker

Zu unseren Klassikern servieren wir wahlweise:
Spätzle, Pommes Frites oder gerösteter Flädle- Serviettenknödel

Zwiebelrostbraten aus dem Rinderrücken „Dry Aged“	35,00 €
Ragout vom Reh* aus heimischer Jagd mit Rotkohl und Preiselbeeren	28,00 €
Cordon Bleu vom Schwäbisch Hällischen Landschwein mit Käse vom Qulibrihof und Schwarzwälder Schinken gefüllt	26,00 €
Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken, Preiselbeeren	32,00 €

Zusätzliche Beilagen und Soßen

Pommes Frites	4,80 €			Rahmsoße	3,00 €
Dinkelspätzle	5,00 €	Kleiner Salatteller	7,90 €	Kalbsjus extra	2,50 €
Kartoffelkrapfen	5,00 €	Glasiertes Gemüse	5,00 €	Kalbsjus als Nachservice	1,50 €

Hauptgänge

Rib Eye Steak vom heimischen Weiderind, (6 Wochen Dry Aged) Cafè de Paris Butter, Pommes Frites, kleiner Feldsalat	38,00 €
Filet vom heimischen Weiderind, Kalbsjus, Steinchampignons mit Thymian, Kartoffelkrapfen, glasiertes Gemüse	42,00 €
Rosa gegarte Rehkeule* mit Walnuss- Pinienkernhaube Wildjus, Rotkohl, gerösteter Pilz- Serviettenknödel, glasierte Maronen	35,00 €
Rahmgulasch vom Bioland Weidekalb Dinkelspätzle, glasiertes Gemüse	28,00 €
Gebratene Filets vom Tennenbronner Bachsaibling* Grünkohl, Beurre Blanc, Kartoffelkrapfen	29,00 €

Vegetarisch

Kürbisgnocchi mit halbgetrockneten Tomaten und Grünkohl, gehobelter Parmesan, kleiner Blattsalat mit gepickeltem Gemüse (Glutenfrei und ohne Parmesan auch vegan)	24,00 €
Gerösteter Pilz- Serviettenknödel, Rotkohl, glasierte Maronen, vegetarische Jus	25,00 €

Dessert

Sauerrahmeis mit Himbeermark	6,90 €
Kürbiskernparfait mit Zwetschgenmark	9,50 €
Crème Brûlée mit Weintraubensorbet	9,50 €
Mousse von der Zartbitterschokolade mit hausgemachtem Kirschwasser- Gewürzeierlikör	9,50 €

Hausgemachtes Eis

3,50 € pro Kugel

Milcheis:

Schokolade, Vanille, Sauerrahm

Sorbet:

Himbeere, Weintraube (Chardonnay)

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

* Die Saiblinge werden mit Quellwasser und Bio- zertifiziertem Futter aufgezogen, sind aber nicht Bio-zertifiziert

* Das Reh stammt aus heimischer Jagd und ist daher nicht Bio-zertifiziert

