

## Unser Menü

Tatar vom hausgebeizten Tennenbronner Bachsaibling\*,  
gepickelte Bete, Meerrettich- Zitrus- Crème , Feldsalat

\*\*\*

Crèmesuppe vom Butternut- Kürbis  
mit Zimtrôutons und Kernöl

\*\*\*

Rücken vom Reh aus heimischer Jagd mit  
Walnuss-Pinienkernhaube, Wildjus, Rotkohl,  
gedämpfte Kartoffelroulade mit Maronifüllung,

\*\*\*

Crème Brûlée mit Himbeersorbet

Menü in 4 Gängen € 69,00  
Menü in 3 Gängen (ohne Suppe) € 61,00

## Vegetarisches Menü

Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert  
Kürbischutney, Salatbouquet

\*\*\*

Crèmesuppe vom Butternut- Kürbis  
mit Zimtrôutons und Kernöl

\*\*\*

Gedämpfte Kartoffelroulade mit Maronifüllung;  
Kürbiscreme, Rotkohl, vegetarische Jus

\*\*\*

Crème Brûlée mit Himbeersorbet

Menü in 4 Gängen € 47,00  
Menü in 3 Gängen (ohne Suppe) € 39,00

## Menü Wild

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

\*\*\*

Ragout vom Reh\* aus heimischer Jagd,  
Rotkohl, Spätzle und Preiselbeeren

\*\*\*

Dunkles- und weisses Mousse au Chocolat  
im Gläschen

€ 39,00

## Menü Tradition

Kleiner Feldsalat mit Speck und Croûtons

\*\*\*

„Paleron“

(franz. Klassiker, 18 Std. Niedrigtemperatur- geschmortes Bugblatt),  
gerösteter Flädle- Serviettenknödel, glasiertes Gemüse

\*\*\*

Dunkles und weisses Mousse au Chocolat  
im Gläschen

€ 39,00

## Vorspeisen & Suppen

Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert Kürbischutney, Salatbouquet	15,00 €
Gebratenes Saiblingsfilet* auf Grünkohl, Beurre Blanc	16,00 €
Tatar vom hausgebeizten Tennenbronner Bachsaibling*, gepickelte Bete, Meerrettich- Zitruscreme, Rucola	16,00 €
Hausgemachte Agnolotti del Plin (Nudelspezialität aus dem Piemont) von geschmortem Reh*, Salbeibutter, Steinchampignons, Pesto	14,00 €
Klare Kraftbrühe mit Flädle	8,90 €
Crèmesuppe vom Butternut- Kürbis mit Zimtrôtons und Kernöl	9,50 €

## Salate

Großer Saisonaler Salatteller wahlweise mit:

Schnitzelstreifen vom Schwäbisch Hällischen Landschwein	22,00 €
Kleiner Salatteller	7,90 €
Feldsalat mit Speck und Croûtons	11,00 €

## Hauptgänge - Unsere Klassiker

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

Zwiebelrostbraten aus dem Rinderrücken „Dry Aged“	34,00 €
Ragout vom Reh* aus heimischer Jagd mit Rotkohl und Preiselbeeren	27,00 €
Münchner Schnitzel vom Schwäbisch Hällischen Landschwein (Das Schnitzel wird vor dem panieren mit einer Mischung aus süßem Senf und Meerrettich eingestrichen)	24,00 €
Cordon Bleu vom Schwäbisch Hällischen Landschwein mit Käse vom Qulibrihof und Schwarzwälder Schinken gefüllt	26,50 €
Hausgemachte Rindfleischmaultaschen mit Steinchampignons in Rahm	18,50 €

## Zusätzliche Beilagen und Soßen

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

## Hauptgänge

Rib Eye Steak von der 7 jährigen Kuh (6 Wochen Dry Aged), Würzbutter von grünem Pfeffer, Pommes Frites, kleiner Salatteller	38,00 €
Rückensteak vom Schwäbisch Hällischen Landschein, Kürbiscrème, Grünkohl Kalbsjus, Anna- Kartoffel	29,00 €
Rosa gegarter Rehrücken* mit Walnuss- Pinienkestrnhaube Wildjus, Rotkohl, gedämpfte Kartoffelroulade mit Maronifüllung	39,90 €
Gebratene Filets vom Tennenbronner Bachsaibling* Grünkohl, Beurre Blanc, Anna- Kartoffeln	29,00 €

## Vegetarisch

Kürbisgnocchi in Salzeibutter, gehobelter Parmesan, kleiner Salatteller	18,50 €
Spinatknödel Steinchampignons in Rahm, kleiner Salatteller	22,00 €
Gedämpfte Kartoffelroulade mit Maronifüllung; Kürbiscrème, Rotkohl, vegetarische Jus	26,00 €

## Dessert

Sauerrahmeis mit Himbeermark	6,90 €
Lauwarmer Zitronenkuchen mit Meringues und Sauerrahmeis	9,50 €
Crème Brûlée mit Himbeersorbet	9,50 €
Mousse von der Zartbitterschokolade mit hausgemachtem Kirschwasser- Gewürzeierlikör	9,50 €

## Hausgemachtes Eis

3,50 € pro Kugel

Milcheis:

Schokolade, Vanille, Sauerrahm

Sorbet:

Himbeere, Mango, 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