

## Unser Menü

Gebeizter irischer Lachs,  
gelbe Beete, Meerrettichcreme, Senfkräutersalat

\*\*\*

Kartoffelcremesuppe,  
Pesto, Dinkel- Vollkorncrôtons

\*\*\*

Rücken vom Hohenloher Lamm  
unter der Kräuterkruste, Lammjus,  
glasiertes Gemüse, Anna- Kartoffel

\*\*\*

Crème Brûlée, Waldbeerensorbet

Menü in 4 Gängen 62,00 €

Menü in 3 Gängen (ohne Suppe) 55,00 €

## Vegetarisches Menü

Mit Honig glasierter Ziegenfrischkäse,  
Rote-und gelbe Beete, Senfkräutersalat

\*\*\*

Kartoffelcremesuppe,  
Pesto, Dinkel- Vollkorncrôtons

\*\*\*

Sellerieschnitzel, Süsskartoffelpüree,  
vegetarische Jus, glasiertes Gemüse

\*\*\*

Crème Brûlée, Waldbeerensorbet

Menü in vier Gängen 45,00 €

Menü ohne Suppe 38,00 €

## Klassiker Menü

Klare Kraftbrühe mit Flädle

\*\*\*

Feines Rahmgulasch vom Hohenloher Kalb,  
Spätzle, bunter Blattsalat


\*\*\*

Mousse au Chocolat mit heausgemachtem Gewürzeierlikör

38,00 €


## Vorspeisen


Gebeizter irischer Lachs, Kartoffelrösti  
gelbe Beete, Meerrettichcreme, Senfkräutersalat  
17,00 €

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


 Mit Honig glasierter Ziegenfrischkäse, rote - und  
gelbe Beete, Senfkräutersalat  
14,00 €


## Salate

 Senfkräutersalat mit gepickelter gelber Beete  
und halbgetrockneten Tomaten.  
9,50 €

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

## Suppen

 Kartoffelcremesuppe  
Pesto, Dinkel- Vollkorncrôutons  
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 €

 Flat Iron (Steakzuschnitt aus der Schulter) gebratene Steinchampignons, Süsskartoffelpüree, Kalbsjus, glasiertes Gemüse


28,00 €

 Rindfleischravioli, in Butter geröstete Steinchampignons mit Salbei, gehobelter Parmesan, kleiner Salatteller


21,00 €


### Vom Hohenloher Kalb

 Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren, Pommes Frites  
30,00 €


 Feines Rahmgulasch vom Hohenloher Kalb,  
Spätzle, kleiner Salatteller  
26,00 €

### Vom Schwäbisch Hällischen Landschwein

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

 Kotelett  
(in salzhaltiger Atmosphäre in unserem Reifeschrank gereift)  
mit Gremolata, Jus, Schwarzkohl, Anna- Kartoffel  
28,00 €


### Vom Hohenloher Lamm

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

### Aus dem Wasser

Filet vom irischen Lachs, Schwarzkohl,  
Weisswein- Senfrahmsöße, Anna- Kartoffel  
€ 29,00

### Vegetarisches

 Sellerieschnitzel, Süsskartoffelpüree,  
vegetarische Jus, glasiertes Gemüse  
22,00 €

 Gemüsecurry mit Basmatireis (vegan)  
22,00 €

### Dessert

Mousse von dunkler Schokolade,  
hausgemachter Gewürzeierlikör

7,50 €

Crème Brûlée mit Waldbeerensorbet

8,50 €

Mandelkrokant- Honigparfait mit Schokoladensauce

8,50 €

### Unsere Eissorten aus eigener Herstellung

#### Milcheis:

Vanille, Schokolade

#### Sorbet:

Rote Johannisbeere, Weintraube, 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