

## „Unser“ Menü

Gebeiztes Filet vom Bachsaibling,  
(Zucht Fam. Maurer, Tennenbronn, nicht Bio – dafür brutal regional )  
Dill-Crème, Gurke, Rucola

\*\*\*

Kartoffelcremesuppe  
mit gebratenen Steinchampignons

\*\*\*

Rücken vom Reh aus heimischer Jagd  
unter der Pinienkernkruste,  
Wildjus, Sellerie- Kartoffelpüree, glasiertes Gemüse,

\*\*\*

Crème Brûlée mit Waldbeerensorbet

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

## Vegetarisches Menü

Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert,  
Kohlrabi, Salatbouquet, Kirschtomate

\*\*\*

Kartoffelcremesuppe  
mit gebratenen Steinchampignons

\*\*\*

Haferflockenbratlinge,  
Lauchgemüse mit Kirschtomaten,  
Beurre Blanc

\*\*\*

Crème Brûlée mit Waldbeerensorbet

Menü in vier Gängen 48,00 €  
Menü in 3 Gängen (ohne Suppe) 40,00 €

## Französisches Menü

Terrine de Veau  
(klassische französische Kalbfleischterrine)  
Senf- Schmand, bunter Blattsalat

\*\*\*

Bouef Bourignon  
vom schottischen Hochland Rind aus Tennenbronn  
(ganzjährige Weidehaltung, nur Heu- und Gras Fütterung,  
werden zur Stressvermeidung auf der Weide geschossen,  
nicht Bio-zertifiziert aber brutal regional)  
Pommes Mousseline (Cremiges Kartoffelpüree),  
krosser Speck, Steinchampignons

\*\*\*

Dunkles- und weißes Mousse au Chocolat  
im Gläschen

39,00 €

## Menü „Wild“

Agnolotti del Plin  
(Nudelspezialität, ursprünglich aus dem Piemont)  
Wildjus, Steinchampignons

\*\*\*

Ragout vom heimischen Reh,  
Preiselbeeren, Dinkelspätzle,  
kleiner Salatteller

\*\*\*

Dunkles- und weißes Mousse au Chocolat  
im Gläschen

39,00 €

## Vorspeisen

Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert, Kohlrabi, Salatbouquet, Kirschtomate	15,00 €
Gebeiztes Filet vom Bachsaibling, (Zucht Fam. Maurer, Tennenbronn, nicht Bio – dafür brutal regional) Dill-Crème, Gurke, Rucola	18,00 €
Terrine de Veau (klassische französische Kalbfleischterrine) Senf- Schmand, gepickelte rote Zwiebel, Salatbouquet	14,00 €
Bunter Blattsalat mit Karotte, Gurke, Tomate und Radieschen	7,90 €

## Suppen

Klare Kraftbrühe mit Flädle	8,90 €
Kartoffelcremesuppe mit gebratenen Steinchampignons	9,50 €

## Salatplatte (Hauptgangportionen)

mit Streifen vom Schweineschnitzel „Wiener Art“	22,00 €
mit in Butter gerösteten Maultaschen	19,00 €
mit Kalbfleischterrine, gepickelten roten Zwiebeln und Senf- Schmand	21,00 €

## Hauptgänge

**Wir bitten um Verständnis, dass wir pro Tisch nicht mehr als 5 verschiedene Gerichte zubereiten können.**

### Vom Schwäbisch Hällischen Landschwein

( Schwäbisch Hällische Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall)

Cordon Bleu mit Bauernschinken und Käse gefüllt, Pommes frites 26,00 €

Münchner Schnitzel, Pommes Frites

(das Schnitzel wird vor dem panieren mit Meerrettich und süßem Senf bestrichen)

24,00 €

### Vom schottischen Hochland Rind

Familie Lehmann, Tennenbronn

(ganzjährige Weidehaltung, nur Heu- und Gras Fütterung, Die Tiere werden von der Herde separiert zur Stressvermeidung auf der Weide geschossen, kein Transport zum Schlachthof nötig, nicht Bio-zertifiziert aber dafür maximal regional)

Hausgemachte Maultaschen

Steinchampignons in Rahm

19,00 €

Mediterrane Rinderroulade

mit luftgetrocknetem Schinken, halbdgetrockneten Tomaten und Salbei gefüllt,

Sellerie- Kartoffelpüree, Gemüse

28,00 €

### Vom heimischen Weiderind (Dry Aged)

Bioland Hof, Unterer Haasenhof, Fam. Klausmann, St. Georgen

Zwiebelrostbraten aus dem Rücken

Glasiertes Gemüse, Dinkelspätzle

38,00 €

Rib Eye Steak (mind. 260 g)

Cafè de Paris Butter, Pommes Frites

38,00 €

**Vom Reh aus heimischer Jagd** (Wildfang, nicht Bio)

Rehragout

Preiselbeeren, Dinkelspätzle, kleiner Salatteller

28,00 €

Rücken vom Reh aus heimischer Jagd,

unter der Pinienkernkruste,

Wildjus, Sellerie- Kartoffelpüree, glasiertes Gemüse

39,00 €

**Vegetarisch**

Spinatknödel,

Salbeibutter, Parmesan, kleiner Salatteller

19,00 €

Haferflockenbratlinge,

Lauchgemüse mit Kirschtomaten, Beurre Blanc

22,00 €

**Aus dem Wasser**

Gebratenes Filet vom Tennenbronner Bachsaibling

(Zucht Fam. Maurer, Tennenbronn, nicht Bio – dafür maximal regional)

Lauchgemüse mit Kirschtomaten, Beurre Blanc,

Petersilien- Kartoffelplätzchen

32,00 €

**Zusätzliche Beilagen und Soßen**

Pommes Frites 4,80 €

Glasiertes Gemüse 5,00 €

Kalbsjus als Nachservice 1,50 €

Dinkelspätzle 5,00 €

Kalbsjus extra 2,50 €

Ketchup € 0,70, Mayonaise € 0,70

## **Dessert**

Crème Brûlée mit Waldbeerensorbet 8,50 €

Mousse von der Zartbitterschokolade  
mit hausgemachtem Eierlikör 9,50 €

## **Kleine Leckereien**

Dunkles- und weisses Mousse au Chocolat im Gläschen 6,50 €

Pana Cotta mit Mango- und Himbeermark 5,50 €

## **Unsere Eissorten aus eigener Herstellung**

### Milcheis:

Schokolade, Vanille,

### Sorbet:

Himbeere, Waldbeere, Mango

3,50 € pro Kugel

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