

Unser Menü

Filet vom Tennenbronner Bachsaibling*,
mild gebeizt und kalt geräuchert,
Endiviensalat mit Apfel- Walnussvinaigrette,
Crème Fraîche

Kartoffelcremesuppe,
Croûtons, Petersilienpesto

Entrecôte in Thymianbutter gebraten,
Kräuterseitlinge, Gemüse der Saison,
Portweinjus, Maccaire- Kartoffel

Crème Brûlée mit Himbeersorbet

Menü in 4 Gängen € 72,00
Menü in 3 Gängen (ohne Suppe) € 65,00

Vegetarisches Menü

Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert
Kürbischutney, Salatbouquet

Kartoffelcremesuppe,
Croûtons, Petersilienpesto

Rote Bete- Kartoffelnocken,
Gorgonzolarahm, Grünkohl, Birne

Crème Brûlée mit Himbeersorbet

Menü in 4 Gängen € 52,00
Menü in 3 Gängen (ohne Suppe) € 45,00

Menü der Woche

Kartoffelcremesuppe
mit Pesto und Croûtons

Hausgemachte Gnocchi
mit handgeschnittener Rehbolognese*
Parmesan

Dunkles- und weisses Mousse au Chocolat
im Gläschen

€ 35,00

Menü „Tradition“

Klare Kraftbrühe mit Kräuterflädle

4 Wochen gereifte und 18 Std. Niedrigtemperatur geschmorte
Semerrolle vom heimischen Bioland- Weiderind
(Das Fleisch stammt vom unteren Haasenhof, Fam. Klausmann, St. Georgen)
glasiertes Gemüse, Dinkelspätzle

Dunkles und weisses Mousse au Chocolat
im Gläschen

€ 39,00

Vorspeisen, Suppen und Salate

| | |
|--|---------|
| Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert Kürbischutney, Salatbouquet | 15,00 € |
| Filet vom Tennenbronner Bachsaibling*, mild gebeizt und kalt geräuchert, Endiviensalat mit Apfel- Walnussvinaigrette, Crème Frâiche | 18,00 € |
| Hausgemachte Gnocchi mit Rehbolognese, Parmesan | 14,00 € |
| Bunter Blattsalat mit gepickeltem Gemüse und Kernen | 7,90 € |
| Endiviensalat mit Apfel- Walnussvinaigrette | 9,50 € |
| Klare Kraftbrühe mit Flädle | 8,90 € |
| Kartoffelcremesuppe, Croûtons und Petersilienpesto | 9,50 € |

Hauptgänge - Unsere Klassiker

Zu unseren Klassikern servieren wir wahlweise:
Spätzle, Pommes Frites oder Maccaire- Kartoffeln

| | |
|--|---------|
| Zwiebelrostbraten aus dem Rinderrücken | 34,00 € |
| Ragout vom Reh aus heimischer Jagd, Rotkohl und Preiselbeeren | 28,00 € |
| Cordon Bleu vom Schwäbisch Hällischen Landschwein mit Bauernkäse und Schwarzwälder Schinken gefüllt | 26,50 € |
| Wiener Schnitzel vom Weidekalb, 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 € |
| Maccaire Kartoffeln | 5,00 € | Glasiertes Gemüse | 5,00 € | Kalbsjus als Nachservice | 1,50 € |

Hauptgänge

4 Wochen gereifte und 18 Std. Niedrigtemperatur geschmorte Semerrolle
vom heimischen Bioland- Weiderind

(Das Fleisch stammt vom unteren Haasenhof, Fam. Klausmann, St. Georgen)

glasiertes Gemüse, Dinkelspätzle

28,00 €

Entrecôte in Thymianbutter gebraten,
Kräuterseitlinge, Gemüse der Saison,
Portweinjus, Maccaire- Kartoffel

39,00 €

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

36,00 €

Hausgemachte Gnocchi mit handgeschnittener Rehbolognese*
Parmesan, bunter Blattsalat mit gepickeltem Gemüse und Kernen

24,00 €

Filet vom Tennenbronner Bachsaibling*,
Rahmsauerkraut, Maccaire Kartoffel

32,00 €

Vegetarisch

Rote Bete- Kartoffelnocken,
Gorgonzolarahm, Grünkohl, Birne

24,00 €

Gemüsecurry mit Basmatireis (vegan)

24,00 €

Dessert

| | |
|--|--------|
| Schokoladen- Nussbrownie, Vanillesauce, Birnenkompott, Crèmeis von weisser Schokolade | 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, weiße Schokolade

Sorbet:

Himbeere, Orange

Unser Restaurant ist nach der Bio-AHVV 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