

Unser Menü

Hausgebeizten Tennenbronner Bachsaibling*,
gelbe Bete, Dill- Crème Fraîche, Feldsalat

Crèmesuppe vom Muskatkürbis
mit Croutons und Kernöl

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

Kürbiskernparfait mit Zwetschgenmark

Menü in 4 Gängen € 68,00
Menü in 3 Gängen (ohne Suppe) € 61,00

Vegetarisches Menü

Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert
Kürbischutney, Feldsalat

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 des Tages

Crèmesuppe von Wurzelgemüse
mit Thymianmaronen

Rückensteak vom Schwäbisch Hällischen Landschwein,
Kalbsjus, Steinchampignons, Kartoffelkrapfen

Dunkles- und weisses Mousse au Chocolat
im Gläschen

€ 39,00

Menü „Tradition“

Klare Kraftbrühe mit Kräuterflädle

Zwiebelrostbraten vom heimischen Weiderind
mit Dinkelspätzle und glasiertes Gemüse

Dunkles und weisses Mousse au Chocolat
im Gläschen

€ 44,00

Vorspeisen, Suppen und Salate

Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert Kürbischutney, Feldsalat	15,00 €
Hausgebeizter Tennenbronner Bachsaibling*, gelbe Bete, Meerrettich- Zitruscreme, Feldsalat	18,00 €
Kleiner Salatteller	7,90 €
Feldsalat mit gerösteten Kürbiskernen und Croûtons	11,00 €
Endiviensalat mit Apfel und Walnuss	9,50 €
Klare Kraftbrühe mit Flädle	8,90 €
Crèmesuppe vom Muskatkürbis mit Crôutons und Kernöl	9,50 €

Hauptgänge - Unsere Klassiker

Zu unseren Klassikern servieren wir wahlweise:
Spätzle oder Pommes Frites

Zwiebelrostbraten aus dem Rinderrücken „Dry Aged“	34,00 €
Ragout vom Reh* aus heimischer Jagd mit Rotkohl und Preiselbeeren	28,00 €
Cordon Bleu vom Bioland Weidekalb mit Käse vom Qulibrihof und Schwarzwälder Schinken gefüllt	34,00 €
Wiener Schnitzel vom Bioland- 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 €
Glasiertes Gemüse	5,00 €			Kalbsjus als Nachservice	1,50 €

Hauptgänge

Flat Iron Steak vom heimischen Weiderind, Cafè de Paris Butter, Pommes Frites, kleiner Salatteller	29,00
Filettournedos vom heimischen Weiderind, Portweinjus, Steinchampignons mit Thymian, Kartoffelkrapfen, glasiertes Gemüse	39,90 €
Rosa gegarte Rehkeule* mit Walnuss- Pinienkernhaube Wildjus, Rotkohl, gerösteter Pilz- Serviettenknödel, glasierte Maronen	36,00 €
Rückensteak vom Schwäbisch Hällischen Landschwein, Portweinjus, Steinchampignons, Kartoffelkrapfen	29,00 €
Gebrautes Filet vom Tennenbronner Bachsaibling* Grünkohl, Beurre Blanc, Kartoffelkrapfen	29,00 €

Vegetarisch

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

Dessert

Mousse von weißer Schokolade mit Himbeermark	9,50 €
Kürbiskernparfait mit Zwetschgenmark	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, Weintraube (Chardonnay)

Unser Restaurant ist nach 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

