

## Unser Menü

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

\*\*\*

Crèmesuppe vom Butternut- Kürbis  
mit Zimtcrôutons und Kernöl

\*\*\*

Filet vom heimischen Weiderind mit Pilz-Thymianhaube,  
glasiertes Gemüse, Kalbsjus, Anna- Kartoffel

\*\*\*

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 Zimtcrôutons und Kernöl

\*\*\*

Spinatknödel  
mit Kräuterseitlingen in Rahm,

\*\*\*

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),  
Salbeibutter, Steinchampignons, Pesto

\*\*\*

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

\*\*\*

Dunkles- und weisses Mousse au Chocolat  
im Gläschen

€ 39,00

## Menü Tradition

Klare Kraftbrühe mit Kräuterflädle

\*\*\*

Rahmgulasch vom Demeter Kalb,  
Spätzle, kleiner Salatteller

\*\*\*

Dunkles und weisses Mousse au Chocolat  
im Gläschen

€ 39,00

## Vorspeisen & Suppen

Bratkäse vom Qulibrihof in Tennenbronn

Aprikosensenf, bunte Blattsalate

12,00 €

Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert

Kürbischutney, Salatbouquet

15,00 €

Gebratenes Saiblingsfilet auf Ablinsen mit Speck und Weißweineloutè

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 Zimtrôutons und Kernöl

9,50 €

## Salate

Großer Saisonaler Salatteller wahlweise mit:

Bratkäse vom Qulibrihof in Tennenbronn, Aprikosensenf

18,00 €

Gerösteten hausgemachte Rindfleischmaultaschen

18,50 €

Schnitzelstreifen vom Schwäbisch Hällischen Landschwein

22,00 €

Kleiner Salatteller

7,90 €

## Hauptgänge - Unsere Klassiker

Zu unseren Klassikern servieren wir, mit Ausnahme der Maultaschen, wahlweise:  
Spätzle, Pommes Frites oder Anna- Kartoffeln

Zwiebelrostbraten aus dem Rinderrücken „Dry Aged“	34,00 €
Ragout vom Reh aus heimischer Jagd mit Rotkohl und Preiselbeeren	27,00 €
Wiener Schnitzel vom Demeter Kalb mit Preiselbeeren	34,00 €
Rahmgulasch vom Demeter Kalb	29,00 €
Cordon Bleu vom Schwäbisch Hällischen Landschwein mit Käse vom Qulibrihof und Schwarzwälder Schinken gefüllt	26,50 €
Hausgemachte Rindfleischmaultaschen mit Kräuterseitlingen in Rahm	18,50 €

## Zusätzliche Beilagen und Soßen

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

## Hauptgänge

Rib Eye Steak von der 7 jährigen Kuh (6 Wochen Dry Aged), Kalbsjus, Bohnengemüse, Anna- Kartoffeln, Würzbutter von grünem Pfeffer	38,00 €
Filet vom heimischen Weiderind mit Pilz- Thymianhaube, glasiertes Gemüse, Kalbsjus, Anna- Kartoffel	39,90 €
Rosa gegarter Rehrücken* Wildjus, Rotkohl, Kräuterseitlinge und gerösteter Flädle- Serviettenknödel	39,90 €
Gebratene Filets vom Tennenbronner Bachsaibling* Alblinsen, Speck, Weißweinelouté, Anna- Kartoffeln	32,00 €

## Vegetarisch

Kürbisgnocchi in Salzeibutter, gehobelter Parmesan, kleiner Salatteller	18,50 €
Spinatknödel Kräuterseitlinge in Rahm, kleiner Salatteller	22,00 €

## 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 nach Bio Kriterien mit Quellwasser aufgezogen, sind aber nicht Bio-zertifiziert

\* Das Reh stammt aus heimischer Jagd und ist daher nicht Bio-zertifiziert

\*-----0