

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet an Kräutervinaigrette
mit Parmesan Flocken, Butter und Brotauswahl*
Glutenhaltiges Getreide (Weizen)*, Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Sulfide

€ 19,70

Geräuchertes Forellenfilet aus dem Körschtal
mit Sahnemeerrettich, Butter und Brotauswahl*
Glutenhaltiges Getreide (Weizen)*, Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Sulfide

Schreck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

€ 15,90

Lauwarmer Ziegenfrischkäse von den Käsmachern aus, Weil im Schönbuch
mit grünem Spargel dazu Brotauswahl*

Glutenhaltiges Getreide (Weizen)*, Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Sulfide

Schreck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

€ 16,70

Riesengarnelen in Knoblauch-Chili Butter gebraten
dazu Brotauswahl*

Glutenhaltiges Getreide (Weizen)*, Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Sulfide

€ 16,80

Bruchsaler Stangenspargel

300gr. Spargel (Rohgewicht) mit Sauce Hollandaise **oder** zerlassener Butter
dazu Salzkartoffeln **oder** Kräuterflädle

Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Eier/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse

Schreck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

€ 26,50

Dazu empfehlen wir...

...roher und gekochter Schinken ^{3,6} € 6,50

...gebratenes Lachsfilet € 14,50

Fisch/-erzeugnisse

...Rumpsteak 160 Gramm € 19,50

Bitte beachten Sie, dass wir für Beilagen Änderungen 0,50 € berechnen

Suppen

Rinderkraftbrühe

-mit Kräuterflädle € 7,20

-mit Maultäschle ^{2,3,5,6} € 8,20

Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse

Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen und Croutons

Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch/-erzeugnisse

€ 8,20

Bunter knackiger Marktsalat

Blattsalate der Saison mit Kartoffelsalat und fein marinierten Rohkostsalaten
und unserem Balsamico-Kürbiskernöl Dressing und Brotauswahl*

Glutenhaltiges Getreide (Weizen)*, Eier/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Sulfide

Kleiner Marktsalat € 6,20

Großer Marktsalat € 13,90

-mit Putenstreifen + 6,50

-mit gebratenen Maultaschen^{2,3,5,6} + 5,90

Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Eier/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse

Fisch

Forelle aus dem Körschtal in Kräuteröl gebraten (ohne Mittelgräte)

dazu Butterkartoffeln

Fisch/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch/-erzeugnisse

€ 28,10

Seelachsfilet in Kräuter-Zitronenbutter gebraten

dazu Petersilienkartoffeln

Fisch/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse

€ 23,20

Bitte beachten Sie, dass wir für Beilagen Änderungen 0,50 € berechnen

Steaks vom Grill

Rumpsteak vom Rinderrücken

mit Cognac-Pfeffersauce und Kräuterbutter

Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse

-200g € 29,90

-250g € 35,20

Filetsteak ein feines Stück der Rinderlende

mit Cognac-Pfeffersauce und Kräuterbutter

Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse

-200g € 34,90

-250g € 39,80

Beilagen (nicht nur) zu den Steaks

Kartoffelsalat € 5,10

Wilde Kartoffelecken € 5,10

Kartoffelkroketten € 5,10

Pommes Frites € 5,10

Röstkartoffeln € 5,10

Handgeschabte Spätzle € 5,10

Mittlerer Marktsalat € 8,90

Spezialität des Hauses

Chateaubriand-doppeltes Rinderfilet für 2 Personen
mit Sauce Bernaise, Frühlingsgemüse und Kartoffelkrusteln

Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Eier/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse

€ 86,90

Bitte beachten Sie, dass wir für Beilagen Änderungen 0,50 € berechnen

Vegetarisch

Hausgemachte Bärlauchknöpfle mit Bergkäse und Ziegencamembert

Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Eier/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse

Schweide den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

€ 18,90

Marinierter Tofu ^{3,5,6} auf gebratenem, grünem Spargel (veganes Gericht)

Soja/-erzeugnisse, Sesam/-erzeugnisse

€ 18,90

Gefüllte Kräuterflädle mit Spargelragout

Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Eier/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse

Schweide den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

€ 19,20

Klassiker

Hausgemachte Maultaschen an Bratensauce und Zwiebelschmelze dazu Kartoffelsalat ^{2,3,5,6}

Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Eier/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Sulfide

€ 16,40

Hausgemachte Fleischküchle mit geschmelzten Zwiebeln und Spiegelei dazu Kartoffelsalat

Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Eier/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Sulfide

€ 16,10

Paniertes Schweinerückenschnitzel

mit Pommes Frites

Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Eier/-erzeugnisse

€ 18,90

Schweizer Wurstsalat ^{2,3}

mit Schinkenwurst und Käse fein garniert dazu Brotauswahl*

Glutenhaltiges Getreide, (Weizen)*, Eier/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Sulfide

€ 14,10

Schwäbischer Wurstsalat ^{2,3}

mit Schinkenwurst und Griebenwurst fein garniert dazu Brotauswahl*

Glutenhaltiges Getreide, (Weizen)*, Eier/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Sulfide

€ 14,10

Ein Paar Bratwürste dazu Kartoffelsalat ^{2,3,5,6}

Senf/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Sulfide

€ 14,90

Bitte beachten Sie, dass wir für Beilagen Änderungen 0,50 € berechnen

Hauptgerichte für Genießer

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom argentinischen Rinderrücken
dazu handgeschabten Spätzle

Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Eier/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse

€ 32,90

Schweinelendchen -Echterdinger Art- mit Champignons,
handgeschabten Spätzle und Rahmsauce

Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse

€ 26,90

Gebrautes Putenschnitzel mit Champignons,
Rahmsauce und handgeschabten Spätzle

Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse

€ 19,90

Ragout vom Ochsenbäckle mit Gemüsewürfel
auf Tagliatelle

Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Eier/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse

€ 27,30

Spargelrolle- nach Art des Hauses
Kräuterflädle mit gekochtem Schinken und Spargel gefüllt
mit Sauce Hollandaise überbacken

Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Eier/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse

€ 28,60

Das Beste vom Münsinger Alb Lamm

Lamm Kotelette, Lammsteak, Lammrücken mit Kräuterbutter und Röstkartoffeln

Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse

€ 34,90

Rollbraten aus der Putenoberkeule (schwäbische Alb) an Rahmsauce
mit marktfischem Gemüse und Bärlauchknöpfe

Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Sulfide

Schmecken Sie
Gastronomie
Baden-Württemberg

€ 27,40

Bitte beachten Sie, dass wir für Beilagen Änderungen 0,50 € berechnen

Dessert

Lauwarmes Schokoladentörtchen ^{3,5,6} mit flüssigem Kern mit Stracciatella Eis

Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnis

€ 9,70

Hausgemachter Rhabarber Crumble

mit Pistazien Eis

Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse

€ 9,40

Marinierte Erdbeeren mit Buttermilch Espuma und Vanille Eis

Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch/-erzeugnisse

€ 9,20

Das kleine, aber feine Süße

Hausgemachter Hefe-Pistazien Zwirbel mit Passionsfruchtsorbet und ein Espresso

Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Eier/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse

€ 9,30

Affogato-Vanille Eis aufgefüllt mit Espresso

Milch/-erzeugnisse

€ 5,40

Gemischtes Eis von Mövenpick (3 Kugeln)

Vanille, Schoko, Stracciatella, Walnuss, Erdbeere, Zitronensorbet, Himbeersorbet, Passionsfruchtsorbet

mit Sahne € 7,50

ohne Sahne € 6,90

Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Weizen)-Eiswaffel

Liebe Gäste, wir sind dazu verpflichtet gesetzliche Bestimmungen einzuhalten.

Daher haben Sie hier eine Liste möglicher Zusatzstoffe.

Die Zusatzstoffe bedeuten in keinem Fall, dass wir unsere Speisen für Sie nicht frisch zubereiten!

1) mit Geschmacksverstärker

2) mit Phosphat

3) mit Konservierungsstoff oder Nitritpökelsalz

4) geschwärzt

5) mit Süßungsmittel

6) mit Antioxidationsmittel

7) mit Farbstoff Carotin