

Aperitif

Kessler Brut / Rosé	0,1l	€ 5,80
Aperol Spritz / Lillet Wild Berry / Hugo / Sarti Spritz		€ 7,50
Negroni Campari, Gin, Vermuth rot		€ 9,00
Bowmore 12 Manhattan Bowmore 12, Lustau Wermuth rot		€ 14,00
Campari Soda/ Orange	4 cl	€ 7,50
Spice Granate Captain Morgan Spiced, Schweppes Pomegranate	4 cl	€ 8,50
Alkoholfreier Fruchtcocktail		€ 6,70
Arancia Tonic Spritz Alkohol frei Ramazotti Arancia, Tonic, Soda		€ 6,50

Weinempfehlung

Weiß

Weingut Herke Riesling Spätlese	0,75l	€ 32,90
Weingut Wöhrwag Johanna Cuvée trocken	0,2l 8,50 0,75l	€ 29,90
Weingut B. Ellwanger Sauvignon Blanc „Höhenluft“ trocken	0,75l	€ 34,00

Rot

Weingut G. Aldinger Bentz Cuvée Rot trocken	0,2l € 9,60 0,75l	€ 34,60
Weingut Klenert Black Label Pango, Cuvée Cabernet Sauvignon, Lemberger	0,75l	€ 42,00
Weingut Wöhrwag Cuvée X trocken	0,75l	€ 59,00
Fellbacher Weingärtner Lemberger Edition P	0,75l	€ 36,00

Vorspeisen

Chili-Knoblauch-Garnelen auf Alblinsensalat

dazu Baguette

KR, GLa, MI, EI, SU, SF, NUc

€ 18,90

Hausgemachter Rahmfladen

mit Schwarzwälder Schinken

GLa, MI, 3



€ 10,90

Tatar vom hausgebeizten Lachs

mit Gurken-Maracuja Schmand

FI, MI, SU, SF

€ 16,50

Lauwarmer Ziegenfrischkäse

von den Käsmachern (Weil im Schönbuch) dazu Baguette

MI, GLa



€ 16,90

Beilagen Salat mit Blatt- und Rohkostsalaten

SU, SF, EI

€ 6,20

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

GLa, SE, EI, MI

€ 7,20

Kokos-Zitronengras Suppe mit Ricotta-Spinat Ravioli

GLa, EI, MI

€ 7,50

Vegetarisch

Hausgemachte Kräuterflädle gefüllt mit Fetakäse

an Ofenrahmgemüse

GLa, EI, MI

€ 20,90

Crunchy Kimchi Burger im rustikalen Brötchen

mit Rote Beete, Cole slaw und Mango Relish dazu wilde Kartoffeln

GLa, SO

€ 17,90

Schönbuch Linsen Dal mit hausgemachtem Fladenbrot (Vegan)

GLa



€ 16,90

Für Umbestellungen berechnen wir € 0,50

Hauptgerichte

Das Beste vom Münsinger Alb Lamm

Steak, Kotelette und Rücken dazu Kräuterbutter und Bratkartoffeln  € 37,90
MI, SE

Rosa gebratener Lammrücken

mit Ofengemüse und Rahmpolenta  € 39,90
MI, SE

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

mit handg'schabten Spätzle € 32,90
mit Filderkraut, Maultäschle und handg'schabten Spätzle € 35,90
GLa, EI, MI, SF, SE

Gesottener Tafelspitz vom Rind mit Gemüsewürfeln,
Meerrettichsauce und Petersilienkartoffeln
SE, MI

€ 28,90

Geschmorte Rinderroulade Hausfrauen Art

mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree € 28,90
SE, MI, SF, SU, 3, 5, 6

Medaillons von Rind und Schwein mit gebratenen Waldpilzen,
Ofengemüse und Kroketten

€ 36,90

GLa, SE, MI

Fisch

Forelle aus dem Körschtal in Kräuteröl gebraten
(ohne Mittelgräte) dazu Butterkartoffeln

FI, GLa, MI



€ 29,90

Gebratenes Seelachsfilet

mit Zitronen-Spinat Linguine € 23,90
FI, GLa, EI, MI

Klassiker und Vesper

Kl. Portion

Schwäbischer Sauerbraten

mit Apfelrotkohl und hausgemachten Semmelknödel

GLa, Ei, MI, SE

€ 22,80

€ 28,40

Putenschnitzel Rahmchampignons

dazu handg'schabte Spätzle

GLa, MI, Ei, SE

€ 16,70

€ 20,90

Schweinelendchen Rahmchampignons

dazu handg'schabte Spätzle

GLa, MI, Ei, SE

€ 23,40

€ 26,90

Hausgemachte Maultaschen an Bratensauce

mit Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat

GLa, MI, Ei, SF, SE, 2, 3, 5, 6

€ 13,60

€ 16,50

Paniertes Schweinerückenschnitzel

mit Pommes Frites

GLa, Ei

€ 15,90

€ 19,90

Schweizer Wurstsalat mit Lyoner

und Käse fein garniert dazu Brotauswahl

GLa, MI, Ei, SF, SU, 2, 3

€ 11,90

€ 14,10

Schwäbischer Wurstsalat mit Schinkenwurst

und Schwarzwurst fein garniert dazu Brotauswahl

GLa, MI, Ei, SF, SU, 2, 3

€ 11,90

€ 14,10

Blattsalate der Saison mit Kartoffelsalat und marinierten Rohkostsalaten

und unserem Balsamico-Senf Dressing dazu Brotauswahl

GLa, Ei, SF, SU

Mittlerer Marktsalat

€ 8,90

Großer Marktsalat

€ 13,90

-mit Putenstreifen

+€ 6,50

-mit gebratenen Maultaschen

GLa, Ei, MI, SF, 2, 3, 5, 6 +€ 5,90

Für Umbestellungen berechnen wir € 0,50

Steaks

Rumpsteak vom argentinischem Rinderrücken
mit Pommery Senf Sauce
MI, SF, SE

200g € 29,90

250g € 35,20

Filetsteak ein feines Stück der Lende
mit Pommery Senf Sauce
MI, SF, SE

200g € 34,90

250g € 39,80

Hausgemachte Butter zum Steak
Kräuter, Chili und gerösteter Knoblauch ^{MI}

€ 1,80

Beilagen (nicht nur) zu den Steaks

Kartoffelsalat ^{SE, SF, SU}

€ 5,10

Wilde Kartoffelecken ^{Gla}

€ 5,10

Kartoffelkroketten ^{Gla}

€ 5,10

Pommes Frites ^{Gla}

€ 5,10

Röstkartoffeln

€ 5,10

Handg'schabte Spätzle ^{Gla, EI}

€ 5,10

Desserts

Gemischtes Eis

(Schöller Mövenpick)

MI, EI

€ 6,90

Gemischtes Eis mit Sahne

(Schöller Mövenpick)

MI, EI

€ 7,50

Lauwarmes Schokosoufflee mit flüssigem Kern und Stracciatella Eis

GLa, MI, EI, 3, 5, 6

€ 9,70

Belgische Waffeln mit Beerenfrüchten und hausgemachten Bananen-Schoko Eis

GLa, MI, EI

€ 9,80

Das kleine, aber feine Süße

Schoko-Brownie mit hausgemachtem Ananassorbet und ein Espresso

€ 9,30

GLa, MI, EI, 3, 5, -6

Affogato Vanille Eis aufgefüllt mit Espresso

MI

€ 5,40

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

5) mit Süßungsmittel

2) mit Phosphat

6) mit Antioxidationsmittel

3) mit Konservierungsstoff oder Nitritpökelsalz

7) mit Farbstoff Carotin

4) geschwärzt

Allergene:

SE Sellerie · SU Sulfite · SF Senf · SeS Sesam · SO Soja

GLa Gluten Weizen · GLb Gluten Roggenl GLc Gluten Gerste GLd Hafer

EI Ei · MI Milch

NUa Mandeln · NUb Walnuss · NUC Haselnuss ·

KR Krebstiere · FI Fisch · WE Weichtiere ·

LU Lupinen · ER Erdnüsse ·

Für Umbestellungen berechnen wir € 0,50