

## Aperitif

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

## Weinempfehlung

### Weiß

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

### Rot

|                                                                                  |                      |         |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---------|
| <b>Weingut G. Aldinger</b><br>Bentz Cuvée Rot trocken                            | 0,2l € 9,60<br>0,75l | € 34,60 |
| <b>Weingut Klenert</b><br>Black Label Pango, Cuvée Cabernet Sauvignon, Lemberger | 0,75l                | € 42,00 |
| <b>Weingut Wöhrwag</b><br>Cuvée X trocken                                        | 0,75l                | € 59,00 |
| <b>Fellbacher Weingärtner</b><br>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

### **Geschmorte Ochsenbäckle**

mit Apfelrotkohl und hausgemachten Semmelknödel € 28,90

GLa, EI, SE, MI, SU, 3, 5, 6

### **Ratsstuben Teller- 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  € 29,90

FI, GLa, MI

### **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 <sup>MI</sup>

€ 1,80

### **Beilagen (nicht nur) zu den Steaks**

Kartoffelsalat <sup>SE, SF, SU</sup>

€ 5,10

Wilde Kartoffelecken <sup>Gla</sup>

€ 5,10

Kartoffelkroketten <sup>Gla</sup>

€ 5,10

Pommes Frites <sup>Gla</sup>

€ 5,10

Röstkartoffeln

€ 5,10

Handg'schabte Spätzle <sup>Gla, EI</sup>

€ 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