



 **FOLGE UNS** | FÜR NEUIGKEITEN & UPDATES



Suppen & Vorspeisen

FLÄDLESUPPE A, C, G, I, J	7.5
Rinderkraftbrühe Flädle Wurzelgemüse	
GERÄUCHERTE TOMATENSUPPE A, C, G, L, 21	9
Brotchip Ricotta Basilikum	
GEMISCHTER SALAT C, G, J	9
Blattsalate Rohkostsalate Kartoffelsalat	
BURRATA C, G, J	16
Tomatensalat von vergessenen Sorten Erdbeere Balsamico Albkorn Spitzbaguette	
HAUSGEBEIZTER ERMSTAL-SAIBLING A, D, J, 14, 21	16
Wildkräuter gepickelte Gurke & rote Zwiebel Dill grüner Apfel Albkorn Spitzbaguette	
GEBRATENE BLACK TIGER GARNELEN A, B, C, D, 14, 21	16
Wildkräutersalat Limonen-Dressing Albkorn Spitzbaguette	

Hauptgänge

PANIERTES KALBSSCHNITZEL A, C, G, J	32
Pommes frites Gemischter Salat	
SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN G, I, J, L, 14	37
Jus Marktgemüse Bratkartoffeln	
OFFENHÄUSER TELLER A, C, G, L, 14	30
Schweinemedallions Albchignonrahmsauce Marktgemüse Spätzle	
RINDERTAFELSPITZ A, G, I, J, 14, 21	29
Meerrettichsoße Wurzelgemüse Drillinge Preiselbeere	
SÜLZE VOM RIND A, C, I, J, 14, 21	19
MIT BRATKARTOFFELN	16
MIT BROT A	

Hauptgänge

GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST A, C, G, 14, 21
Mediterranes Gemüse | gebackene Polenta

28

**GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST
AUF BAUERN Salat** A, C, G, 14, 21
Paprika | Gurke | Tomate | rote Zwiebel | Olive

24

Wildgerichte

Unser Wild stammt überwiegend aus unserer eigenen Jagd in Gomadingen oder von Mitjägern der Schwäbischen Alb aus nächstem Umkreis.

ROSA GEBRATENE REHMEDAILLONS A, C, G, I, 14, 21
Wacholderrahmsoße | Nusskruste | Blumenkohlpuée | Romanesco | Kartoffelwaffeln

39

WILDBOLOGNESE VON REH & WILDSCHWEIN A, C, G, I, 14, 21
Hausgemachte Strozzapreti | Parmesan

26

CORDON BLEU VOM WILDSCHWEINRÜCKEN A, C, G, I, 14, 21
Wacholderrahmsoße | Bergkäse | Rauchschinken | Blumenkohlpuée | Romanesco | Kartoffelwaffel

39



fisch & Vegetarisch

FISCH & VEGETARISCH

Unseren Saibling beziehen wir von der Ermstal Fischerei zwischen Seeburg & Bad Urach. Der fangfrische Saibling wird uns am Stück geliefert und wird von unserer Küche filetiert und entgrätet.

GEBRATENER ERMSTAL-SAIBLING	A, D, G, 14, 21	34
Hausgemachte Zitronen-Linguine mediterranes Gemüse Pinienkerne Parmesan		
GEBRATENE BLACK TIGER GARNELEN	A, B, C, D, G, I, 14, 21	34
Krustentierschaum Frittierte Risotto-Reisbällchen mediterranes Gemüse		
HAUSGEMACHTE TOMATEN GNOCCHI	A, 14, 21	26
Paprika Zucchini Pinienkerne Ehestetter Champignons Parmesan (ohne Parmesan = vegan)		

Vesper

ab 15:30 Uhr

SCHWÄBISCHER WURSTSALAT	C, J, 13	13
Schinkenwurst Schwarzwurst Zwiebel Essiggurke		
SCHWEIZER WURSTSALAT	C, J, 13	13
Schinkenwurst Käse Zwiebel Essiggurke		
WURSTSALAT „OMA CLARA“	C, J, 13	13
Schinkenwurst Schwarzwurst Ochsenmaul Zwiebel Essiggurke		
SAURE KUTTELN	A, I, L, 14	14
Brot		
MIT BRATKARTOFFELN		18.5
PORTION BRATKARTOFFELN		4.5

VERZEICHNIS DER INHALTSSTOFFE

- | | |
|---|--|
| A – Glutenhaltig | 1 – Stabilisator Eisen-2-gluconat |
| B – Krebstiere | 2 – Säuerungsmittel E330 |
| C – Eier und Eierzeugnisse | 3 – Sojalecithine E322 |
| D – Fisch und Fischerzeugnisse | 4 – Schwefeldioxid |
| E – Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | 5 – Antioxidationsmittel |
| F – Soja und Sojaerzeugnisse | 6 – Zuckerkulör E150cc |
| G – Milch und Milcherzeugnisse | 7 – Trennmittel E535 |
| H – Schalenobst (Nüsse) | 8 – Glukosesirup |
| I – Sellerie und Sellerieerzeugnisse | 9 – Emulgator (Mono- & Diglyceride) |
| J – Senf und Senferzeugnisse | 10 – Verdickungsmittel: Johanniskernmehl |
| K – Sesamsamen | 11 – Verdickungsmittel: Guakernmehl |
| L – Schwefeldioxid und Sulfide | 12 – Zitronensäure |
| M – Lupinen | 13 – Phosphat |
| N – Weichtiere | 14 – Sulfite |
| (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern) | 15 – Farbstoffe |
| | 16 – Chininhaltig |
| | 17 – Aromastoffe |
| | 18 – Säureregulator |
| | 19 – Koffeinhaltig |
| | 20 – Phenylalaninquelle |
| | 21 – natürliches Zitronen/Limettenaroma |
| | 22 – Konservierungsstoff |