





## SUPPEN & VORSPEISEN

Flädlesuppe <sup>A, C, G</sup> 7.5  
Rinderkraftbrühe | Flädle | Wurzelgemüse

Spargelcremesuppe <sup>A, C, G, L, 21</sup> 8.5  
Croûtons

Gemischter Salat <sup>C, G, J</sup> 9  
Blattsalate | Rohkostsalate | Kartoffelsalat

Salat von Land & Meer <sup>A, C, D, G, J, K</sup> 16  
Sprechen Sie uns auf die heutige AUswahl an

Burrata <sup>C, G, J</sup> 16  
Hausdressing | Spargel-Erdbeer-Wildkräutersalat | Balsamico | Albkorn Baguette

---

## HAUPTGÄNGE

Wir verbinden bodenständige Küche mit neuen Ideen und legen dabei größten Wert auf handwerkliche Sorgfalt. Für uns ist die Küche kein starres Regelwerk, sondern eine wunderbare Basis, die wir mit frischen Impulsen und modernen Zubereitungsarten in die heutige Zeit holen. Jedes Gericht wird mit Hingabe gekocht - ehrlich, direkt und frisch.

Wiener Schnitzel <sup>A, C, D, G, J</sup> 32  
Kalbsschnitzel | Kapernapfel | Sardelle | Gemischter Salat | Bratkartoffeln

Schwäbischer Zwiebelrostbraten <sup>G, I, J, L, 14</sup> 37  
Jus | Rosa gebratenes Roastbeef | Marktgemüse | Schmelzzwiebeln | Bratkartoffeln

Winter's Filet-Töpfler <sup>A, C, G, L, I</sup> 34  
Alb-Champignonrahmsauce | Medaillons vom Schweinefilet |  
Medaillon vom Rinderfilet | Marktgemüse | Spätzle

Rindertafelspitz <sup>A, C, G, I, J, 14, 21</sup> 32  
Meerrettichrahmsauce | Marktgemüse | Petersilien-Drillinge



## WILDGERICHTE

unser Wild stammt überwiegend aus unserer eigenen Jagd in Gomadingen - direkt aus den Wäldern rund um unser Hotel und Restaurant. Ergänzt wird es durch frisches Wild von befreundeten Mitjägerinnen und Mitjägern der Schwäbischen Alb aus nächster Umgebung.

### Medaillons aus der Rehkeule <sup>A, C, G, I, 14</sup> 41

Wacholderrahmsoße | Kräuterkruste | Buttergemüse | Haselnuss Spätzle

### Wildragout vom Wildschwein <sup>A, C, G, I, 14</sup> 33

Wacholderrahmsoße | Marktgemüse | Preiselbeerapfel | Brezenknödel

## FISCHGERICHTE

### Gebratene Ermstal-Lachsforelle <sup>A, B, C, J</sup> 42

Bruchsaler Spargel | Bärlauch-Risotto

### Gebratene Riesengarnelen <sup>A, B, C, D, 21</sup> 40

Mediterranes Gemüse | Zuckerschoten | Hausgemachte Limetten-Linguine

## SPARGEL GERICHTE



unseren Spargel beziehen wir aus Bruchsal.

### Spargel im Kräuterflädle <sup>A, C, G, 14, 21</sup> 36

Sauce Hollandaise | Bruchsaler Spargel | Marktgemüse | Kräuterflädle

### Spargel & Wiener Schnitzel <sup>A, C, G, 14, 21</sup> 42

Sauce Hollandaise | Wiener Schnitzel | Bruchsaler Spargel | Marktgemüse | Drillinge

### Spargel Stuttgarter Art <sup>A, C, G, 14, 21</sup> 40

Sauce Hollandaise | Kochschinken | Bruchsaler Spargel | Marktgemüse | Flädle

Vegetarische Gerichte  
nächste Seite 



RESTAURANT & LANDHOTEL WINTER | BIOSPHÄRENGEBIET SCHWÄBISCHE ALB

---

## VEGETARISCHE GERICHTE

Hausgemachte Strozzapreti <sup>A, C, G, 14, 21</sup> 26

Spargel-Kirschtomaten-Ragout | weißer &- grüner Spargel | Pinienkerne | Grana Padano

Bärlauch-Risotto <sup>G, 14</sup> 24

Feta | mediterranes Gemüse | Zuckerschoten

---

## VESPER ab 15:30 Uhr

Schwäbischer Wurstsalat <sup>C, J, 13</sup> 13

Schinkenwurst | Schwarzwurst | Zwiebel | Essiggurke

Schweizer Wurstsalat <sup>C, J, 13</sup> 13

Schinkenwurst | Käse | Zwiebel | Essiggurke

Wurstsalat „Oma Clara“ <sup>C, J, 13</sup> 13

Schinkenwurst | Schwarzwurst | Ochsenmaul | Zwiebel | Essiggurke

Saure Kutteln <sup>A, I, L, 14</sup> 14

Brot

Mit Bratkartoffeln 18.5

Portion Bratkartoffeln 4.5



Die Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.



# 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<br>(Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern) | 14 – Sulfite                             |
|   | 15 – Farbstoffe                          |
|   | 16 – Chininhaltig                        |
|   | 17 – Aromastoffe                         |
|   | 18 – Säureregulator                      |
|   | 19 – Koffeinhaltig                       |
|   | 20 – Phenylalaninquelle                  |
|   | 21 – natürliches Zitronen/Limettenaroma  |
|   | 22 – Konservierungsstoff                 |