





RESTAURANT & LANDHOTEL WINTER | BIOSPHÄRENGEBIET SCHWÄBISCHE ALB

SUPPEN & VORSPEISEN

Flädlesuppe A, C, G 7.5
Rinderkraftbrühe | Flädle | Wurzelgemüse

Kürbiscremesuppe A, G, I 8.5
Brotchip | Kernöl

Gemischter Salat C, G, J 9
Blattsalate | Rohkostsalate | Kartoffelsalat

Salat von Land & Meer 16
Sprechen Sie uns auf die Komponenten an

Hausgeräucherter Hirschschinken C, 13, 14 16
Chiemgauer Hirsch | Alblinsensalat | Mango | gepickelte Radieschen | Birne

HAUPTGÄNGE

Wir verbinden bodenständige Küche mit neuen Ideen und legen dabei größten Wert auf handwerkliche Sorgfalt. Jedes Gericht wird mit Hingabe gekocht – ehrlich, direkt und frisch.



Lämmeler Riesling VDP.GG  GG 
Weingut Rainer Schnaitmann, Fellbach
Meininger „Best of Lagen-Riesling Trocken 2026“ - Platz 1
Flasche 0,75l | 75 Glas 0,1l | 11

Großes Gewächs – die höchste Stufe des VDP. Die besten Trauben aus den besten Lagen.
Der Lämmeler Riesling GG wurde dieses Jahr von „Meiniger“ unter 1.300 Weinen aus aller Welt zum besten Riesling 2023 gekürt – nur für kurze Zeit im offenen Ausschank, solange der Vorrat reicht.

Wiener Schnitzel A, C, D, J 34
Kalbsschnitzel | Kapernapfel | Sardelle | Preiselbeeren | Gemischter Salat | Bratkartoffeln

Schwäbischer Zwiebelrostbraten A, G, I, 14 37
Jus | Rosa gebratenes Roastbeef | Marktgemüse | Schmelzzwiebeln | Bratkartoffeln

Winters Filet-Töpfle A, C, G, I, 14 35
Alb-Champignonrahmsauce | Medaillons vom Schweinefilet |
Medaillon vom Rinderfilet | Marktgemüse | Spätzle

Surf & Turf vom Kalbsfilet A, B, G, 14 40
Hummersoße | Garnelen | Kürbispüree | wilder Brokkoli |
glasierte Fingermöhren | Kartoffelkrusteln

Zart geschmortes Kalbsbäckle A, C, G, I, J, 14 33
Jus | Kürbispüree | Marktgemüse | Brezenknödel

Sülze vom Rindertafelspitz A, I, J mit Bratkartoffeln 22
Hausgemachte Sülze | Saure Gurke | Tomate | Radieschen | Meerrettich mit Brot 18

WILDGERICHTE

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

Rosa gebratene Medaillons vom Reh- & Wildschweinrücken 40
A, C, G, I, 14

Wacholderrahmsoße | wilder Brokkoli | gebratene Pfifferlinge | glasierte Fingermöhren | Kartoffelkrusteln

Ragout von Reh & Wildschwein 33
A, C, G, I, 14

Wacholderrahmsoße | Marktgemüse | Preiselbeerapfel | Spätzle



Blaifränkisch Lemberger
Weingut Kusterer, Esslingen am Neckar

0,1l | 5,5
0,2l | 9,5
0,75l | 32

FISCHGERICHTE

Auf der Haut gebratene Filets von Wolfsbarsch & Dorade 38
B, C, G, I, 14

Hummersoße | Hausgemachte Kürbis-Strozzapreti (Pasta) | Kürbisspalten | Kirschtomaten

Gebratene Black Tiger Garnelen 36
B, C, G, I, 14

Kürbis-Risotto | gebratene Kürbisspalten | wilder Brokkoli

VEGETARISCHE GERICHTE

Rahmragout von Pilzen 26
A, C, G

Sauce béarnaise | Kräuterflädle | Pfifferlinge | Alb-Champignons | Kräuterseitlinge

Kürbis-Risotto 26
G, 14

Gebratene Kürbisspalten | Kirschtomaten | wilder Brokkoli | Feta

Hausgemachte Strozzapreti 26
A, C, G, 14

Strozzapreti = Pasta | Kürbis-Kirschtomaten-Ragout | Grana Padano





RESTAURANT & LANDHOTEL WINTER | BIOSPHÄRENGEBIET SCHWÄBISCHE ALB

VESPER ab 15:30 Uhr

Schwäbischer Wurstsalat C, J, 13 14.5
Schinkenwurst | Schwarzwurst | Zwiebel | Essiggurke

Schweizer Wurstsalat C, J, 13 14.5
Schinkenwurst | Käse | Zwiebel | Essiggurke

Wurstsalat „Oma Clara“ C, J, 13 14.5
Schinkenwurst | Schwarzwurst | Ochsenmaul | Zwiebel | Essiggurke

Saure Kutteln A, I, L, 14 15
Brot
Mit Bratkartoffeln 20

Portion Bratkartoffeln 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 – Zuckerulör 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 |