





SUPPEN & VORSPEISEN

Flädlesuppe ^{A, C, G} 7.5
Rinderkraftbrühe | Flädle | Wurzelgemüse

Kohlrabi-Cremesuppe ^{G, 14} 8.5
Brotchip | Kräuterschmand | Lachs

Gemischter Salat ^{C, G, J} 9
Blattsalate | Rohkostsalate | Kartoffelsalat

Salat von Land & Meer ^{A, C, D, G, J, K} 16
Sprechen Sie uns auf die heutige Komposition an

Avocado-Tatar ^{A, B, C} 16
Gebackene Garnelen | Mango-Ingwer-Coulis

Cubes vom Thunfischfilet ^{A, C, D, G, J, K} 16
Couscous-Salat | Wasabikreme

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 ^{A, C, D, G, J} 32
Kalbsschnitzel | Kapernapfel | Sardelle | Gemischter Salat | Bratkartoffeln

Schwäbischer Zwiebelrostbraten ^{G, I, J, L, 14} 37
Jus | Marktgemüse | Bratkartoffeln

Winter's Filet-Töpfele ^{A, C, G, L, I} 32
Alb-Champignonrahmsauce | Medaillons vom Schweinefilet |
Medaillon vom Rinderfilet | Marktgemüse | hausgemachte Spätzle

Surf 'n' Turf ^{A, B, C, G, I, J, 14} 44
Jus | Krustentiersauce | Rinderfilet | Riesengarnele |
Marktgemüse | Kartoffelkrusteln





WILDGERICHTE

Unser Wild stammt überwiegend aus unserer eigenen Jagd in Gomadingen Offenhausen - 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.

Zweierlei vom Reh A, C, G, I, 14 39

Schlehensoße | Ragout & rosa Rücken | Selleriepüree | Rosenkohl | hausgemachte Schupfnudeln

Medaillons vom Hirschkalbsrücken A, C, G, I, 14 41

Kräuterkruste | Wacholderrahmsoße | Steckrübengemüse | Shiitake Pilze | hausgemachte Haselnuss-Spätzle

FISCHGERICHTE

Gebratene Schnitte vom Winterkabeljau A, C, J 34

Dijon-Senfsoße | Rahmwirsing | Bratkartoffeln

Zweierlei Edelfische A, B, G, D 41

Sprechen Sie uns auf die heutige Fisch-Komposition an
Krustentiersoße | Steckrübengemüse | Rote Bete Risotto

VEGETARISCHE GERICHTE

Hausgemachte Tagliatelle A, C, G 24

Blattspinat | Shiitake Pilze | Tomate | Parmesan

Rote Bete Risotto A, C, G, 14 26

Gemüse-Frühlingsrolle | Parmesan





RESTAURANT & LANDHOTEL WINTER | BIOSPHÄRENGEBIET SCHWÄBISCHE ALB

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

ABBONIERE UNSEREN NEWSLETTER!
DER DIREKTE DRAHT ZU UNS INS HAUS
Events, G'schichten aus'm Nähkästle & Angebote



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 |