



 **FOLGE UNS** | FÜR NEUIGKEITEN & UPDATES



RESTAURANT & LANDHOTEL WINTER | BIOSPHÄRENGEBIET SCHWÄBISCHE ALB

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 | Wasabcreme

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-Töpfle A, C, G, L, 1 32
Alb-Champignonrahmsoße | Medaillons vom Schweinefilet |
Medaillon vom Rinderfilet | Marktgemüse | hausgemachte Spätzle

Surf 'n' Turf A, B, C, G, I, J, 14 44
Jus | Krustentiersoße | Rinderfilet | Riesengarnele |
Marktgemüse | Kartoffelkrusteln



Die Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.



WILDGERICHTE

Unser Wild stammt überwiegend aus unserer eigenen Jagd in Gomadingen Ofenhausen - 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 am Rosmarinzweig

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
B – Krebstiere
C – Eier und Eiererzeugnisse
D – Fisch und Fischerzeugnisse
E – Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
F – Soja und Sojaerzeugnisse
G – Milch und Milcherzeugnisse
H – Schalenobst (Nüsse)
I – Sellerie und Sellerieerzeugnisse
J – Senf und Senferzeugnisse
K – Sesamsamen
L – Schwefeldioxid und Sulfide
M – Lupinen
N – Weichtiere
(Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)

1 – Stabilisator Eisen-2-gluconat
2 – Säuerungsmittel E330
3 – Sojalecithine E322
4 – Schwefeldioxid
5 – Antioxidationsmittel
6 – Zuckerkulör E150cc
7 – Trennmittel E535
8 – Glukosesirup
9 – Emulgator (Mono- & Diglyceride)
10 – Verdickungsmittel: Johanniskernmehl
11 – Verdickungsmittel: Guakernmehl
12 – Zitronensäure
13 – Phosphat
14 – Sulfite
15 – Farbstoffe
16 – Chininhaltig
17 – Aromastoffe
18 – Säurereregulator
19 – Koffeinhaltig
20 – Phenylalaninquelle
21 – natürliches Zitronen/Limettenaroma
22 - Konservierungsstoff