





## SUPPEN & VORSPEISEN

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

Karotten-Ingwer-Cremesuppe <sup>A,G,I</sup> 8.5  
Brotchip

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

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

Burrata <sup>C,G,J</sup> 16  
Balsamico | Salat Bouquet | Kirschtomaten | Ochsenherztomaten | 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.

### WEIN DES MONATS

Steinwiege Sauvignon Blanc	0,11   5	
Weingut Rainer Schnäitmann, Fellbach	0,21   9.5	0,75l   33

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

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

Winter's Filet-Töpfler <sup>A,C,G,I,14</sup> 35  
Alb-Champignonrahmsauce | Médallions vom Schweinefilet |  
Médallion vom Rinderfilet | Marktgemüse | Spätzle

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

Zart geschmortes Ochsenbäckle <sup>A,C,G,I,J,14</sup> 33  
Jus | Selleriepüree | Marktgemüse | Brezenknödel



## 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.

Wildragout von Reh & Wildschwein A, C, G, I, 14 33  
Wacholderrahmsoupe | Marktgemüse | Preiselbeerapfel | Spätzle

Rosa gebratene Medaillons aus der Rehkeule A, C, G, E, I, J, 14 40  
Wacholderrahmsoupe | Erdnuss-Zitronen-Kruste | wilder Brokkoli | glasierte Karottenstifte | hausgemachte Rosmarin-Gnocchi



Blaifränkisch Lemberger	0,1l	5.5
Weingut Kusterer, Esslingen am Neckar	0,2l	9.5
„R“ Zweigelt reserve		
Weingut Idler, Strümpfelbach, Remstal	0,75l	45

## FISCHGERICHTE

Gebratene Ermstal-Lachsforellenfilets B, C, G, I, 14 38  
Mediterranes Gemüse | hausgemachte Limetten-Linguine

Gebratene Riesengarnelen B, C, G, I, 14 36  
Tomatenrisotto | Kirschtomaten | wilder Brokkoli | glasierte Karottenstifte

## VEGETARISCHE GERICHTE

Gefüllte Nizza-Zucchini B, G, I, 14 27  
Tomatenrisotto-Füllung | wilder Brokkoli | glacierte Karottenstifte

Hausgemachte Rosmarin-Gnocchi A, C, G 26  
Mediterranes Gemüse | Feta

Hausgemachte Limetten-Linguine A, C, G 26  
Alb-Champignons | mediterranes Gemüse | Grana Padano

Vesper  
nächste Seite





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
- B – Krebstiere
- C – Eier und Eierzeugnisse
- 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 – Säureregulator
- 19 – Koffeinhaltig
- 20 – Phenylalaninquelle
- 21 – natürliches Zitronen/Limettenaroma
- 22 – Konservierungsstoff