





RESTAURANT & LANDHOTEL WINTER | BIOSPHÄRENGEBIET SCHWÄBISCHE ALB

SUPPEN & VORSPEISEN

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

Käseschaumsuppe ^{A, G, 14} 8.5
Croûtons

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

Gebratene Garnelen ^{A, B, C} 16
Couscous-Salat | Wildkräuter | Wasabi-Creme

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 | Rosa gebratenes Roastbeef | Marktgemüse | Schmelzzwiebeln | Bratkartoffeln

Winter's Filet-Töpfl ^{A, C, G, L, I} 34
Alb-Champignonrahmsoße | Medaillons vom Schweinefilet |
Medaillon vom Rinderfilet | Marktgemüse | Spätzle

Rosa gebratenes Rinderfiletsteak ^{A, C, G, I, J, 14} 44
Whiskey-Pfeffersoße | Buttergemüse | grüner Spargel | Bärlauch-Drillinge



Die Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.



RESTAURANT & LANDHOTEL WINTER | BIOSPHÄRENGEBIET SCHWÄBISCHE ALB

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 ^{A, C, G, I, 14} 39

Wacholderrahmsoße | Kräuterkruste | wilder Brokkoli & Blumenkohl | Haselnuss Spätzle

Ragout vom Wildschwein ^{A, C, G, I, 14} 33

Wacholderrahmsoße | Marktgemüse | Preiselbeerapfel | Brezenknödel

Rehshäufele ^{A, C, G, I, 14} 36

Geschmorte Rehschulter | Wacholderrahmsoße | Marktgemüse | Preiselbeerapfel | Spätzle

FISCHGERICHTE

Gebratener Pulpo ^{A, B, C, J} 42

Hummerschaum | Buttergemüse | grüner Spargel | hausgemachte Bärlauch-Linguine

Hausgemachte Strozzapreti mit Räucherlachs ^{A, B, G, D} 34

Tomate | Pinienkerne | Babyleaf-Spinat
Strozzapreti = traditionelle, italienische Pastasorte

VEGETARISCHE GERICHTE

Hausgemachte Bärlauch-Linguine ^{A, C, G} 24

Gebratene Alb-Champignons | Karotte | Steckrübe | Grana Padano

Gratinierter Feta-Käse ^{A, C, G, 14} 26

Paprika Soße vom gelben & roten Paprika | Couscous | Tomate

Hausgemachte Strozzapreti ^{A, C, G, 14} 24

Babyleaf-Spinat | Tomate | Pinienkerne | Wildkräuter | Grana Padano
Strozzapreti = traditionelle, italienische Pastasorte



Die Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.



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 |