



 **FOLGE UNS** | FÜR NEUIGKEITEN & UPDATES



SUPPEN & VORSPEISEN

FLÄDLESUPPE A, C, G, I, J Rinderkraftbrühe Flädle Wurzelgemüse	7.5
KÜRBISCREMESUPPE G, 14, 21 Steirisches Öl Kürbiskerne	8.5
GEMISCHTER SALAT C, G, J Blattsalate Rohkostsalate Kartoffelsalat	9
GRATINIERTER ZIEGENKÄSE A, H, J, 14, 21 Rosmarin-Honig Pumpernickel gepickelte Beete Wildkräuter	15
HAUSGEMACHTES WILDMAULTÄSCHLE A, C, G, I, J, 21 Alblinsensalat	16

HAUPTGÄNGE

PANIERTES KALBSSCHNITZEL A, C, G, J Pommes frites Gemischter Salat	32
SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN G, I, J, L, 14 Jus Marktgemüse Bratkartoffeln	37
OFFENHÄUSER TELLER A, C, G, L, 14 Schweinemedallions Albchampignonrahmsoße Marktgemüse Spätzle	30
RINDERTAFELSPITZ A, G, I, J, 14, 21 Meerrettichsoße Wurzelgemüse Drillinge Preiselbeere	29
GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST A, C, G, 14, 21 Kürbisragout Tomate hausgemachte Strozzapreti (Pastasorte)	28
GEPÖCKELTE SCHWEINEBÄCKLE A, C, G, I, 14 Jus Rahmkraut hausgemachte Schupfnudeln	29

WILDGERICHTE

Unser Wild stammt überwiegend aus unserer eigenen Jagd in Gomadingen (Offenhausen) – direkt aus den Wäldern rund um unser Hotel & Restaurant. Ergänzt wird es durch frisches Wild von befreundeten Mitjägern der Schwäbischen Alb aus nächster Umgebung.

Feines vom Wild – Oktober Empfehlung

ROSA MEDAILLONS VOM HIRSCHKALB & WILDSCHWEINRÜCKEN A, C, E, G, I, 14, 21

Wildheidelbeersöße | Kräuterkruste | Selleriecreme | Pfifferlinge | Kronprinzessin Kartoffeln

40

GESCHMORTE WILDSCHWEINKEULE A, C, G, I, 14, 21

Wacholderrahmsoße | Marktgemüse | Portweinbirne | Semmelknödel

34

ZART GESCHMORTES REHSCHÄUFELE A, C, G, I, 14, 21

Wacholderrahmsoße | Marktgemüse | Portweinbirne | Spätzle

36

HAUSGEMACHTE WILDMAULTASCHEN A, C, G, I, J, 21

Wacholderrahmsoße | Schmelzzwiebeln | Pfifferlinge | Wildkräuter

28

FISCH & VEGETARISCH

Unsere Lachsdorelle beziehen wir von der Ermstal Fischerei zwischen Seeburg & Bad Urach. Die fangfrische Lachsforelle wird uns am Stück geliefert und wird von unserer Küche filetiert und entgrätet.

GEBRATENE ERMSTAL-LACHSFORELLE A, D, G, 14, 21

Kürbisragout | Tomate | Parmesan | hausgemachte Strozzapreti

34

HAUSGEMACHTE STROZZAPRETI A, C, G, 14, 21

Kürbisragout | Tomate | Parmesan | Kernöl

24

SEMMELKNÖDEL MIT SCHWAMMERLRAGOUT A, 14, 21

Pfifferlinge | Albchampignons

26

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**



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 – Zuckerkulör 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 |