





SUPPEN & VORSPEISEN

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

Kürbiscremesuppe ^{A, G, I} 8.5
Brotchip | Kernöl

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

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

Gratinierter Ziegenfrischkäse ^{A, G} 16
Rote Bete | Rosmarin-Honig | Apfel | Pumpernickel | Albkorn Spitzbaguette

Hausgeräucherte Flugentenbrust ^A 16
Flugentenbrust Aufschnitt | Orangen-Fenchel-Salat | Albkorn Spitzbaguette

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, J} 34
Kalbsschnitzel | Kapernapfel | Sardelle | Preiselbeeren | Gemischter Salat | Bratkartoffeln

Schwäbischer Zwiebelrostbraten ^{A, G, I, 14} 37
Jus | Rosa gebratenes Roastbeef | Marktgemüse | Schmelzzwiebeln | Bratkartoffeln

Winters Filet-Töpfle ^{A, C, G, I, 14} 35
Alb-Champignonrahmsoße | Medaillons vom Schweinefilet |
Medaillon vom Rinderfilet | Marktgemüse | Spätzle

Surf & Turf vom Rinderfilet ^{A, B, G, 14} 42
Rosa Rinderfilet | Black Tiger Garnelen | Jus | Hummersoße | Kürbispüree |
glasiertes Buttergemüse | Kürbis-Gnocchi

Zart geschmortes Kalbsbäckle ^{A, C, G, I, J, 14} 34
Jus | Kürbispüree | Rahmwirsing | 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.

Rehshäufele A, C, G, I, 14 36

Zart geschmorte Rehschulter | Wacholderrahmsoße | Apfelrotkohl | Preiselbeerapfel | Spätzle

Cordon bleu vom Wildschweinrücken A, C, G, I, 14 40

Haselnuss-Panade | Schwarzwälder Schinken | Bergkäse | Wacholderrahmsoße | Rahmwirsing | Kürbis-Gnocchi



Sauvage Rotwein Cuvée

0,1l | 7 0,75l | 42

Weingut Idler, Strümpfelbach, Remstal

0,2l | 11.5

In der Nase kommen Noten von Cassis, Waldbeere und pfeffrig würzige Aromen zur Geltung. Am Gaumen präsentiert sich die Cuvée sehr ausgewogen und mit einer komplexen Struktur. Getrennt voneinander im Holzfass ausgebaut, bevor sie zu dieser eleganten Rotweincuvée zusammengeführt werden.

FISCHGERICHTE

Auf der Haut gebratene Filets 38

vom Ermstal-Saibling B, C, G, I, 14

Hausgemachte Tagliatelle | Rahmpilze - Kräuterseitlinge & Alb-Champignons | Pak Choi

Gebratene Black Tiger Garnelen B, I, 14 36

Rote Bete Risotto | Pak Choi

VEGETARISCHE GERICHTE

Rote Bete Risotto G 26

Rote Bete | Ziegenfrischkäse-Schaum | Pak Choi

Hausgemachte Tagliatelle A, C, G, 14 26

Rahmpilze - Kräuterseitlinge & Alb-Champignons | Pak Choi | 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 | 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 |