

Wild (Wechsel)

Unsere heimischen Wildwochen

schwäbische Festtagssuppe

mit dreierlei Klößchen, Maultasche und gefülltem Flädle

6,50 €

(Laktose, Weizen, Ei)

„Burger vegan“

saftiger Pattie aus Erbsenprotein im Walnussbrötchen

mit Balsamicozwetschgen, Zwiebeln und veganem Käse überbacken

dazu pommes frites

16,90 €

Aufpreis: Süßkartoffelfritten: +1,00 Euro

(Weizen, Soja, Walnuss)

„Wildburger 1904“

saftiges Hirschpattie im Walnussbrötchen,

mit Balsamicozwetschgen, Zwiebeln und Camembert überbacken,

dazu pommes frites

17,90 €

Aufpreis: Süßkartoffelfritten: +1,00 Euro

(Weizen, Soja, Walnuss)

Fasanenbrust im Speckmantel

auf Weinsauerkraut, dazu feine Soße

und hausgemachte Schupfnudeln

19,50 €

(Ei, Laktose, Weizen)

Portion von der knusprigen Landente

mit feiner Soße, Apfelrotkohl

und Heidenheimer Hefeknöpfle

19,50 €

(Weizen, Ei, Laktose)

rosa gebratene Flugentenbrust

mit Rahmwirsing und Kartoffelkrapfen

21,80 €

(Weizen, Ei, Laktose)

Portion von der Freiland-Martinsgans

mit feiner Soße, Maronen, Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln

27,80 €

(Weizen)



Alle Preise in € inkl. gesetzlicher MwSt und Bedienungsgeld
Hinweise zur Kennzeichnung von Zusatzstoffen finden Sie auf unserer Vesperkarte

_____Vorspeisen und Suppen_____

- V** „**Vitalsalat**“ (auf Wunsch auch vegan möglich)
knackiger Salatteller mit gerösteten Kernen 5,80 €
- gebratene Wachtelbrüstchen**
mit Zwiebel- Portweinsauce, gerösteten Pinienkernen,
Salatstrauß und Wurzelbrot 10,80 €
- V** **gebackener Ziegenfrischkäse** und Ziegenfrischkäsemousse
mit Salatstrauß, Aprikosen-Tomatenchutney
und Wurzelbrot 10,80 €
- abgeschmelztes Fleischmaultäschle**
mit Kartoffelsalat und kleinem Salatstrauß 9,90 €
... auch als Hauptgang möglich
- Flädlesuppe** in der kräftigen Rinderbrühe 5,80 €
- V** **Kürbis- Orangensuppe mit feiner Currynote** vegan
mit Kokosmilch und Kichererbsenbällchen verfeinert 6,80 €
- V** **Edelpilzcremesuppe** von Steinpilz und Kräuterseitling
mit gebackenem Kräuterknödel 6,80 €

_____Fisch und mehr_____

- gedämpftes isländisches Fjordlachsfilet**
mit feiner Paprikasauce und Basmatireis 21,80 €
- gebratenes Saiblingsfilet** auf rahmigem Blattspinat
und Würfelkartoffeln 22,50 €
- gebratenes Zanderfilet und Riesengarnelen**
auf cremigem Kürbis- Perlcouscous 22,50 €

_____ Fleischlos glücklich _____

- V Käsespätzle im Kräuterrahm** mit Röstzwiebeln,
dazu marktfrische Salate 12,50 €
- V Spinat-Kräuterknödel und Schlutzkrapfen**
auf cremigem Pilzragout, dazu marktfrische Salate 16,50 €
- V Kartoffelkrapfen** mit tomatisiertem
Balsamico-Grillgemüse und marktfrischen Salaten 15,80 €
- V 2 Stück „vegane Currywurst“**
mit würziger Paprikasoße und pommes frites 14,80 €

Gerne bietet Ihnen unser Servicepersonal weitere vegane Gerichte an!

_____ Geflügel und Wild _____

- große Salatplatte** mit gebackener Hähnchenbrust
im Sesammantel, dazu Kräuterdip 17,80 €
- x Geschnetzeltes** von der Hähnchenbrust
mit buntem Gemüse in würziger gelber Curry- Kokossoße,
dazu Basmatireis 15,50 €
- x zartes Rehragout** aus heimischen Wäldern
mit Wacholdersoße, gebratenen Pilzen, Preiselbeerbirne
und Semmelknödeln 19,80 €
- Hirschmedaillons** unter der Haselnusskruste
und gebratene Wachtelbrüstchen mit feiner Soße,
Preiselbeerbirne und Schupfnudeln 24,50 €

x Von diesen Gerichten sind kleine Portionen möglich

_____Für Schnitzelfans_____

- x Wiener Schnitzel** aus der Kalbsoberschale geschnitten
mit pommes frites und knackigen Salaten 20,80 €

„Schwarzwälder Cordon bleu“
mit Schwarzwälder Schinken₁ und Backsteinkäse gefüllt,
dazu pommes frites und knackige Salate 17,90 €

„Münchner Schnitzel“
paniertes Schweineschnitzel mit feiner Senf- Meerrettichnote
Bratkartoffeln und marktfrischen Salaten 15,90 €



_____Ostalb Lamm_____

von der Schäferei Johannes Smietana in Steinheim am Albuch

zartrosa gebratener Lammrücken unter der Kräuterkruste
an seiner Soße mit Gemüsemosaik und Schupfnudeln 24,50 €

- x Lammduett** mit gefüllter Lamnbrust und Lamnbraten
mit feiner Soße, dazu gebratene Kräuterseitlinge
und Kroketten 20,50 €



_____ Schwäbische Leibspeisen _____

	Saure Nieren mit Bratkartoffeln und marktfrischen Salaten	13,80 €
	Alblinsen mit Spätzle und Saitenwurst	11,90 €
	knusprige Schweinshaxe aus dem Ofen mit Bratensoße, Krautsalat und Bratkartoffeln	17,90 €
x	„Schwabenstreich“ gebratene Schweinemedallions auf Spätzle mit Käse überbacken, dazu Röstzwiebeln, Speck, Rahmsoße und marktfrische Salate	18,90 €
x	geschmorte Schweinebäckle im Biersöble mit Gemüsemosaik und hausgemachten Spätzle	18,50 €
	Rinderleber „Tiroler Art“ mit Bratensoße, Speck und Röstzwiebeln, dazu Kartoffelkrapfen und marktfrische Salate	18,50 €
	Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Balsamico- Bratensoße, Röstzwiebeln, Spätzle und knackigen Salaten	22,80 €
x	zarter Rahmsauerbraten mit feiner Soße, Heidenheimer Hefeknöpfle und marktfrischen Salaten	16,50 €

x Von diesen Gerichten sind kleine Portionen möglich

_____Vesperzeit_____

„Schweizer Wurstsalat 1“ mit Emmentaler,
Essiggurke₃, Zwiebelringen und Brot 8,50 €

„Schwäbischer Wurstsalat 1“ mit Schwarzwurst,
Essiggurke₃, Zwiebelringen und Brot 8,50 €

6 Stück Nürnberger Rostbratwürste
auf Sauerkraut, dazu Senf und Brot 9,90 €

mild gebeizter Räucherlachs mit Kartoffelpuffer,
kleinem Salatstrauß und Sahnemeerrettich 11,50 €

bunte Salatplatte mit Kürbiskernöldressing,
gekochtem Ei, gerösteten Kernen und Kracherle 11,50 €

gebratener Fleischkäse 1 mit Röstzwiebeln, Bratensoße
Spiegelei und Brot 9,90 €

„Jägertoast“
gebratenes Schweineschnitzel auf Toastbrot mit Rahmpilzen,
Kräutern und geriebenem Käse überbacken 10,80 €

„Haustoast Linde“
paniertes Schweineschnitzel auf geröstetem Brot,
dazu Spiegelei, Essiggurke₃ und Salatgarnitur 10,90 €

1 Phosphat 2 Koffein 3 Süßungsmittel Saccharin 4 Süßungsmittel Acesulfam 5 Farbstoff
6 Konservierungsmittel 7 Süßungsmittel Aspartam, enthält eine Phenylalaninquelle

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung

Willkommen in unserer Sesamstrasse

„Ernie“ Portion Spätzle mit Rahmsoße	4,90 €
„Samson“ Flädlesuppe	5,80 €
„Bert“ Portion Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise	4,90 €
„Finchen“ 3 Stk. Kartoffelpuffer mit Apfelmus	6,90 €
„Tiffy“ paniertes Fischfilet mit Würfelkartoffeln	8,90 €
„Krümelmonster“ Schweinemedallions mit Rahmsoße und Spätzle	8,90 €
„Kermit“ paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	8,90 €
„Bibo“ Hähnchenschnitzel, natur gebraten, mit Rahmsoße und Reis	8,90 €
„Graf Zahl“ Käsespätzle mit Röstzwiebeln	7,80 €
„Räuberteller“ ein Teller für Dich und Du schnappst Dir die leckersten Sachen!	2,50 €
„Ritterschale“ kunterbuntes Dessert mit 2 Kugeln Eis nach Wahl, Minimarshmallows und süßer Überraschung	4,90 €

Eisorten zur Wahl:

Vanille, Haselnuss, Erdbeere, Schokolade, Zitrone,
Banane-Sauerrahm, Stracciatella, Cashew-Vanille (vegan),
Sesam-Krokant, Himbeer-Joghurt

Unsere Sorten:

Vanille 1, Haselnuss 1, Erdbeere, Schokolade 1, Zitrone,
Himbeer-Joghurt, Stracciatella, Rum-Rosine,
Sesam-Krokant, Sauerrahm-Banane

1 Kugel Eis	1,90 €
mit Sahne	2,40 €
Gemischtes Eis	5,30 €
mit Sahne	5,80 €

Unsere Eiskreationen

Espresso + Eis

1 Schlemmerkugel Vanilleeis mit Espresso 4,90 €

Eierlikörbecher

Schokoladen- und Stracciatellaeis mit Eierlikör,
Sahne und Schokoladenperlen 6,80 €

Waldbeerenbecher

Vanille- und Himbeer- Joghurteis
mit Waldbeeren, Sahne und gerösteten Mandeln 6,80 €

Nussbecher

Sesam-Krokanteis und Haselnusseis mit marinierten
Amaretto -Nüssen, Sahne, Karamellsoße und Krokant 6,80 €

Süßes Früchtchen vegan

2 Schlemmerkugeln hausgemachtes Sorbet
mit Fruchtspiegel und Beeren 6,80 €

Zur Wahl: Kirsche
Mango- Passionsfrucht,
Aprikose
Himbeere- Brombeere
Blutorange

Schokolade/ Mango

Mousse von der fruchtigen Rubinschokolade (ruby) und der Zartbitterschokolade mit Mangoragout, Kakaocrumble und Knusperblättern

10 €

Zimt/ Apfel/ Kirsch

süßes Dreierlei mit leckerem Zimtparfait, gebackenem Apfelküchle und Kirschsorbet

9 €

Zwetschge/ Mascarpone

hausgemachter Zwetschgenstrudel mit Fior di Latte Eis (Milcheis mit Mascarpone) und Vanilleschaum

9 €

Tonkabohne/Himbeere/ Knusper

Crème brûlée mit Himbeer-Brombeersorbet und Knusperblättern

9 €

Vanille/ Mango/ Cashew vegan

veganes Cashew- Vanilleeis mit Mangoragout und Gewürzschokolade

9 €

Schmarrn / Streuobstapfel

hausgemachter Kaiserschmarrn mit gerösteten Mandelblättchen, Apfelkompott aus dem eigenen Streuobstgarten und Vanilleschaum

10 €

Schokolade / Salzkaramell

Dessertteller mit zartbitterem Schokoladenmousse, Salzkaramell-Panna Cotta und Schokoladen-Pekannussbrownie

10 €