

## \_\_\_\_\_Vorspeisen und Suppen\_\_\_\_\_

- V** „**Vitalsalat**“ (auf Wunsch auch vegan möglich)  
knackiger Salatteller mit gerösteten Kernen und Croûtons 5,8 €
- gebratene Wachtelbrüstchen**  
mit Zwiebel- Portweinsoße, gerösteten Pinienkernen,  
Salatstrauß und Wurzelbrot 11 €
- V** **gebackener Ziegenfrischkäse** und Ziegenfrischkäsemousse  
mit Salatstrauß, Aprikosen-Tomatenchutney  
und Wurzelbrot 11 €
- abgeschmelztes Fleischmaultäschle**  
mit Kartoffelsalat und kleinem Salatstrauß 10 €  
... auch als Hauptgang möglich
- Flädlesuppe** in der kräftigen Rinderbrühe 6 €
- V** **Kürbis- Orangensuppe mit feiner Currynote** vegan  
mit Kokosmilch und Kichererbsenbällchen verfeinert 7 €
- V** **Edelpilzcremesuppe** von Steinpilz und Kräuterseitling  
mit gebackenem Kräuterknödel 7 €

## \_\_\_\_\_Fisch und mehr\_\_\_\_\_

- gedämpfes isländisches Fjordlachsfilet**  
mit feiner Paprikasoße und Basmatireis 22 €
- gebratenes Saiblingsfilet** auf rahmigem Blattspinat  
und Würfelkartoffeln 23 €
- gebratene Wolfsbarschfilets und Riesengarnelen**  
auf cremigem Bärlauchrisotto 22 €

## Fleischlos glücklich

- V Käsespätzle im Kräuterrahm** mit Röstzwiebeln,  
dazu marktfrische Salate 13 €
- V Spinat-Kräuterknödel und Schlutzkrapfen**  
auf cremigem Pilzragout, dazu marktfrische Salate 17 €
- V Kartoffelkrapfen** mit tomatisiertem  
Balsamico-Grillgemüse und marktfrischen Salaten 16 €
- V Burger 1904 - vegan**  
zwei Quornpatties im Knuspermantel mit Grillgemüse  
und veganem Käse überbacken im Sesambrötchen,  
dazu pommes frites 18 €

Gerne bietet Ihnen unser Servicepersonal weitere vegane Gerichte an!

## Geflügel und Wild

- große Salatplatte** mit gebackener Hähnchenbrust  
im Kürbiskernmantel, dazu Kräuterdip 18 €
- x Geschnetzeltes** von der Hähnchenbrust  
mit buntem Gemüse in würziger gelber Curry- Kokossoße,  
dazu Basmatireis 16 €
- x zartes Rehragout** aus heimischen Wäldern  
mit Wacholdersoße, gebratenen Pilzen, Preiselbeerbirne  
und Semmelknödeln 21 €
- Hirschmedaillons** unter der Haselnusskruste  
und gebratene Wachtelbrüstchen mit feiner Soße,  
Preiselbeerbirne und Schupfnudeln 25 €

x Von diesen Gerichten sind kleine Portionen möglich

## \_\_\_\_Für Schnitzelfans\_\_\_\_

- x Wiener Schnitzel** aus der Kalbsoberschale geschnitten  
mit pommes frites und knackigen Salaten 22 €
- „Schwarzwälder Cordon bleu“**  
mit Schwarzwälder Schinken<sup>1</sup> und Backsteinkäse gefüllt,  
dazu pommes frites und knackige Salate 19 €
- „Münchner Schnitzel“**  
paniertes Schweineschnitzel mit feiner Senf- Meerrettichnote  
Bratkartoffeln und marktfrischen Salaten 17 €



## \_\_\_\_Ostalb Lamm\_\_\_\_

von der Schäferei Johannes Smietana in Steinheim am Albuch

- zartrosa gebratener Lammrücken** unter der Kräuterkruste  
an seiner Soße mit Gemüsemosaik und Schupfnudeln 25 €
- x Lammduett** mit gefüllter Lammbrust und Lamnbraten  
mit feiner Soße, dazu gebratene Kräuterseitlinge  
und Kroketten 22 €



## \_\_\_\_\_ Schwäbische Leibspeisen \_\_\_\_\_

	<b>Saure Nieren</b> mit Bratkartoffeln und marktfrischen Salaten	14 €
	<b>Alblinsen</b> mit Spätzle und Saitenwurst	12 €
	<b>knusprige Schweinshaxe aus dem Ofen</b> mit Bratensoße, Krautsalat und Bratkartoffeln	19 €
x	<b>„Schwabenstreich“</b> gebratene Schweinemedallions auf Spätzle mit Käse überbacken, dazu Röstzwiebeln, Speck, Rahmsoße und marktfrische Salate	19 €
x	<b>geschmorte Ochsenbäckle</b> mit feiner Soße, Gemüsemosaik und hausgemachten Spätzle	21 €
	<b>Rinderleber „Tiroler Art“</b> mit Bratensoße, Speck und Röstzwiebeln, dazu Kartoffelkrapfen und marktfrische Salate	19 €
	<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</b> mit Balsamico- Bratensoße, Röstzwiebeln, Spätzle und knackigen Salaten	24 €
x	<b>zarter Rahmsauerbraten</b> mit feiner Soße, Heidenheimer Hefeknöpfle und marktfrischen Salaten	19 €

x Von diesen Gerichten sind kleine Portionen möglich

\_\_\_\_\_Vesperzeit\_\_\_\_\_

**„Schweizer Wurstsalat 1“** mit Emmentaler,  
Essiggurke<sub>3</sub>, Zwiebelringen und Brot 9 €

**„Schwäbischer Wurstsalat 1“** mit Schwarzwurst,  
Essiggurke<sub>3</sub>, Zwiebelringen und Brot 9 €

**6 Stück Nürnberger Rostbratwürste**  
mit Kartoffelsalat, dazu Senf und Brot 10 €

**mild gebeizter Räucherlachs** mit Kartoffelpuffer,  
kleinem Salatstrauß und Sahnemeerrettich 12 €

**bunte Salatplatte** mit Kürbiskernöldressing,  
gekochtem Ei, gerösteten Kernen und Kracherle 12 €

**gebratener Fleischkäse 1** mit Röstzwiebeln, Bratensoße  
Spiegelei und Brot 10 €

**„Jägertoast“**  
gebratenes Schweineschnitzel auf Toastbrot mit Rahmpilzen,  
Kräutern und geriebenem Käse überbacken 12 €

**„Haustoast Linde“**  
paniertes Schweineschnitzel auf geröstetem Brot,  
dazu Spiegelei, Essiggurke<sub>3</sub> und Salatgarnitur 12 €

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

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

<b>1 Kugel Eis</b>	1,90 €
<b>mit Sahne</b>	2,40 €
<b>Gemischtes Eis</b>	5,30 €
<b>mit Sahne</b>	5,80 €

## Unsere Eiskreationen

### **Espresso + Eis**

1 Schlemmerkugel Vanilleeis mit Espresso 4,90 €

### **Eierlikörbecher**

6,80 €

Schokoladen- und Stracciatellaeis mit Eierlikör,  
Sahne und Schokoladenperlen

### **Waldbeerenbecher**

6,80 €

Vanille- und Himbeer- Joghurteis  
mit Waldbeeren, Sahne und gerösteten Mandeln

### **Nussbecher**

6,80 €

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

### **Süßes Früchtchen vegan**

6,80 €

2 Schlemmerkugeln hausgemachtes Sorbet  
mit Fruchtspiegel und Beeren

**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 €