

## \_\_\_\_\_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** **rote Linsen- Currysuppe** vegan  
mit Kokosmilch und Kichererbsenbällchen verfeinert 7 €
- V** **Tomatensuppe** mit Creme fraîche, Gin und Basilikum 7 €  
auch vegan möglich

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

- gebratens isländisches Fjordlachsfilet**  
mit tomatisiertem Grillgemüse und Würfelkartoffeln 23 €
- x** **gebratenes Saiblingsfilet** mit Kräuterschaum  
auf lauwarmem Alblinsen-Gemüsesalat 23 €
- gebratene Wolfsbarschfilets mit Krustentiersoße**  
und feinen Nudeln 23 €

## Fleischlos glücklich

- V Käsespätzle mit Allgäuer Bergkäse**, Röstzwiebeln, und Schnittlauchröllchen, dazu marktfrische Salate 14 €
- V Spinat-Kräuterknödel und Schlutzkrapfen** auf cremigem Pilzragout, dazu marktfrische Salate 18 €
- V Schupfnudeln und Gemüse** im leichten Kräuterschaum, dazu gehobelter Parmesan und marktfrische Salate 17 €
- V Burger 1904 vegan**  
gebratene Quornpatties mit Grillgemüse und veganem Käse überbacken im mediterranem Kräuterbun, dazu pommes frites 18 €

Aufpreis: Süßkartoffelfritten: + 1,00 Euro

Gerne bietet Ihnen unser Servicepersonal weitere vegane Gerichte an!

## Geflügel und Wild

- große Salatplatte** mit gebackener Hähnchenbrust im Kürbiskernmantel, dazu Kräuterdip 18 €
- x Medallions von der Putenbrust** mit feinem Pfeffersöble, Dauphinekartoffeln und marktfrischen Salaten 19 €
- x zartes Rehragout** aus heimischen Wäldern mit Wacholdersoße, gebratenen Pilzen, Preiselbeerbirne und Spätzle 21 €

**x** Von diesen Gerichten sind kleine Portionen möglich

\_\_\_\_Für Schnitzelfans\_\_\_\_

- x Kalbsschnitzel im Kürbiskernmantel,**  
mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und knackigen Salaten 24 €
  
- „Schwarzwälder Cordon bleu“**  
mit Schwarzwälder Schinken<sup>1</sup> und Backsteinkäse gefüllt,  
dazu pommes frites und knackige Salate 19 €



\_\_\_\_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“**  
gefüllte Lamnbrust und Lamnbraten  
mit feiner Soße, dazu gebratene Kräuterseitlinge  
und Kroketten 22 €



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

	<b>Saure Nieren</b> mit Bratkartoffeln und marktfrischen Salaten	14 €
	<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, Gemüse mosaik 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 €
	<b>„Grillteller“</b> mit Putenmedaillon, Schweinemedaillon, kleinem Rindersteak, Rostbratwürstchen, hausgemachter Kräuterbutter und pommes frites	20 €

Aufpreis: Süßkartoffelfritten +1,00 Euro

x Von diesen Gerichten sind kleine Portionen möglich

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

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

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

„**Schwäbischer Lompasalat**“  
mit Fleischkäse, Schwarzwurst, Backstoikäs, Essiggurke,  
Zwiebeln, Radieschen und Brot 10 €

**mild gebeizter Räucherlachs** mit Kartoffelpuffer,  
kleinem Salatstrauß und Sahnemeerrettich 13 €

**bunte Salatplatte** mit Kürbiskernöldressing,  
gekochtem Ei, gerösteten Kernen und Kracherle 13 €

**gebratener Fleischkäse** <sup>1</sup> 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<sup>3</sup> 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

## „Ernie“

Portion Spätzle mit Rahmsoße oder Bratensoße 5 €

## „Samson“

Flädlesuppe 6 €

## „Bert“

Portion Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise 5 €

## „Finchen“

3 Stk. Kartoffelpuffer mit Apfelmus 7 €

## „Tiffy“

paniertes Fischfilet mit Kroketten 9 €

## „Krümelmonster“

Schweinemedallions mit Rahmsoße und Spätzle 9 €

## „Kermit“

paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites 9 €

## „Bibo“

Putenmedallions, natur gebraten, mit Rahmsoße und Kroketten 9 €

## „Graf Zahl“

Käsespätzle mit Röstzwiebeln 7,80 €

## „Ritterschale“

kunterbuntes Dessert mit 2 Kugeln Eis nach Wahl,

Minimarshmellows und süßer Überraschung 5 €

## Eissorten zur Wahl:

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

## Unsere Eissorten

Vanille <sup>1</sup>, Haselnuss <sup>1</sup>, Erdbeere,  
Schokolade <sup>1</sup>, Zitrone, Joghurt,  
Stracciatella, Sesam-Krokant,  
Sauerrahm- Minze, Rum-Rosine,  
Banane- Sauerrahm

**1 Kugel Eis** 2 €  
**mit Sahne** 2,5 €

**Gemischtes Eis** 5,3 €  
**mit Sahne** 5,8 €

**Süßes Früchtchen** **vegan** 7 €

2 Schlemmerkugeln hausgemachtes Sorbet  
mit Fruchtspiegel und Beeren

**Zur Wahl:** Kirsche  
Blutorange  
Rhabarber  
Himbeere- Brombeere  
Mango-Ananas

---

## Unsere Eiskreationen

**Espresso + Eis** 5 €  
1 Schlemmerkugel Vanilleeis mit Espresso

**Eierlikörbecher** 7 €  
Schokoladen- und Stracciatellaeis mit  
Eierlikör, Sahne, Schokoladensoße  
und Schokoladenperlen

**Heidelbeerenbecher** 7 €  
Vanille- und Joghurteis mit Heidelbeeren,  
Sahne und gerösteten Mandeln

**Nussbecher** 7 €  
Sesam- Krokanteis und Haselnusseis mit  
marinierten Amaretto- Nüssen, Sahne,  
Karamellsoße und Krokant

---



## Unsere Dessertkreationen

**Schokolade/ Passion/ Himbeere** 10 €

zartbitteres Schokoladenmousse und  
fruchtige Passionsfruchtcreme  
mit Himbeeren und Kakaocrumble

**Tonkabohne/ Apfel/ Kirsch** 10 €

Dreierlei mit Tonkabohnenparfait,  
gebackenem Apfelkühle mit Vanilleschaum  
und fruchtigem Kirschsorbet

**Vanille/ Minze/ Beeren** 10 €

Creme brûlée und Sauerrahm- Minzeis  
mit marinierten Beeren  
und Knusperblättern

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung – 1 mit Farbstoff  
Hinweise zur Kennzeichnung von Zusatzstoffen finden Sie auf der Vesperkarte

---

## Unsere Dessertkreationen

**Vanille/ Himbeere/ Aprikose** **vegan** 10 €  
cremigtes Cashew- Vanilleeis und  
fruchtiges Himbeer- Brombeersorbet  
mit Aprikosenragout und Blütenschokolade

**Schmarrn / Streuobstapfel** 10 €  
hausgemachter Kaiserschmarrn mit  
gerösteten Mandelblättchen,  
Apfelkompott aus dem eigenen  
Streuobstgarten und Vanilleschaum

**Schokolade / Salzkaramell** 10 €  
Dessertteller mit zartbitterem  
Schokoladenmousse,  
Salzkaramell- Panna Cotta und  
Schokoladen- Pekannussbrownie

---

## Unsere Aktionsdesserts

**Buttermilch + Beeren** 5 €  
Buttermilch Stachelbeereneis  
auf Beerenragout mit Knusperblatt  
- unsere kleine Verführung -

**Erdbeerbecher** 7 €  
Vanille- und Erdbeereneis mit marinierten  
Erdbeeren, Sahne, Erdbeersoße  
und Mandeln

**Marille + Vanille** 9 €  
Vanilleeis und Minimarillenknödel auf  
Aprikosenröster mit Vanilleschaum  
und Himbeeren

**Erdbeere + Rhabarber** 7 €  
marinierte Erdbeeren mit Schlemmerkugel  
Rhabarbersorbet und Knusperschokolade  
vegan

---

## Sommer ( Küche)

### **gebratene Riesengarnelen**

in Tomaten und Kräutern geschwenkt,  
dazu Steinofenbaguette

9 €

Weizen

**Pfifferlingsalat** mit Serranoschinken  
und Steinofenbaguette

12 €

Weizen,Sellerie

**V Kohlrabischnitzel im Knuspermantel** mit Kräuterquark,  
Wüfelkartoffeln und knackigen Salaten

16 €

Laktose,Weizen,Ei,Sesam

**rosa gebratenes Rumpsteak** unter der Pfefferkruste  
mit gebratenen Pilzen und Wüfelkartoffeln

28 €

Laktose,Weizen

**Kalbsrückensteak** mit gebratenen Pfifferlingen,  
Rahmsoße und Dauphinekartoffeln

26 €

Weizen,Laktose,Ei

### **„ Schäferburger “**

Ostalb Lammhackpattie mit Grillgemüse und  
Ziegenkäsecrumble im mediterranem Kräuterbun ,  
dazu pommes frites

20 €

Aufpreis Süßkartoffelfritten: +1,00 Euro

Weizen

### **Tomahawksteak vom Landschwein**

mit gegrilltem Maiskolben,  
Kräuterbutter und Süßkartoffelfritten

21 €

Laktose