

_____Vorspeisen und Suppen_____

- V „Vitalsalat“** auch vegan möglich
knackiger Salatteller mit gerösteten Kernen und Croûtons 5,8 €
- gebratene Wachtelbrüstchen**
mit Zwiebel- Portweinsauce, gerösteten Pinienkernen,
kleinem Blattsalat und Steinofenbaguette 11 €
- V gebackener Ziegenfrischkäse** und Ziegenfrischkäsemousse
mit Salatstrauß, Aprikosen- Tomatenchutney
und Steinofenbaguette 11 €
- abgeschmelztes Fleischmaultäschle**
mit Kartoffelsalat und kleinem Salatstrauß 10 €
... auch als Hauptgang möglich
- Flädlesuppe** in der kräftigen Rinderbrühe 6,5 €
- Schwäbische Festtagssuppe**
mit dreierlei Klößchen, Maultasche und gefülltem Flädle
in der kräftigen Rinderbrühe 7,8 €
- V Tomatensuppe** mit Creme fraîche, Gin und Basilikum 7,5 €
auch vegan möglich

_____Fisch und mehr_____

- gebratenes isländisches Fjordlachsfilet**
mit tomatisiertem Grillgemüse und Würfelkartoffeln 23 €
- „Fischerglück“**
gebratenes Saibling- und Doradenfilet mit Riesengarnelen,
Dillsoße und Reis 23 €

_____Fleischlos glücklich_____

- V Käsespätzle mit Allgäuer Bergkäse**, Röstzwiebeln, und Schnittlauchröllchen, dazu marktfrische Salate 15 €
- V Spinatknödel und Schlutzkrapfen** auf cremigem Pilzragout mit gehobelten Parmesanspänen, und marktfrischen Salaten 18 €
- V Kartoffelkrapfen** mit tomatisiertem Grillgemüse und marktfrischen Salaten 18 €
- V rotes Thai-Gemüsecurry** **vegan** mit Schmorkürbis, zweierlei Falafeln und Basmatireis 18 €

Burger 1904 **vegan**

gebratene Quornpatties mit Grillgemüse und veganem Käse überbacken im feinen Kräuterbrötchen, dazu pommes frites 18 €

Aufpreis: Süßkartoffelfritten: + 1,00 Euro

Gerne bietet Ihnen unser Servicepersonal alternative vegane Gerichte an

_____Geflügel und Wild _____

- x Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust** in würziger roter Thai-Gemüsecurrysoße mit Basmatireis 17 €
- 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** „**Wiener Schnitzel**“
mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und knackigen Salaten 24 €

„**Schwarzwälder Cordon bleu**“
mit Schwarzwälder Schinken¹ und Backsteinkäse gefüllt,
dazu pommes frites und knackige Salate 19,5 €



_____Ostalb Lamm_____

von der Schäferei Johannes Smietana in Steinheim am Albuch

zartrosa gebratener Lammrücken unter der Kräuterkruste
an seiner Soße mit Gemüsemosaik und Schupfnudeln 26 €

- x** „**Lammduett**“
gefüllte Lammb Brust und Lammb raten mit feiner Soße,
dazu gebratene Kräuterseitlinge und Kroketten 22 €



_____ Schwäbische Leibspeisen _____

	Saure Nieren mit Bratkartoffeln und marktfrischen Salaten	15 €
	knusprige Schweinshaxe aus dem Ofen mit Bratensoße, Krautsalat und Bratkartoffeln	20 €
	„Schwäbische Leibspeise“ Abblinsen mit Spätzle und Saitenwurst	15 €
x	„Schwabenstreich“ gebratene Schweinemedallions auf Spätzle mit Käse überbacken, dazu Röstzwiebeln, Speck, Rahmsoße und marktfrische Salate	19 €
x	geschmorte Ochsenbäckle mit feiner Soße, Gemüsemosaik und hausgemachten Spätzle	21 €
	Rinderleber „Tiroler Art“ mit Bratensoße, Speck und Röstzwiebeln, dazu Kartoffelkrapfen und marktfrische Salate	19 €
	Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Balsamico- Bratensoße, Röstzwiebeln, Spätzle und knackigen Salaten	25 €
x	zarter Rahmsauerbraten mit feiner Soße, Heidenheimer Hefeknöpfle und marktfrischen Salaten	19 €

x Von diesen Gerichten sind kleine Portionen möglich

_____Vesperzeit_____

„**Schweizer Wurstsalat** 1“ mit Emmentaler,
Essiggurke₃, Zwiebelringen und Brot 9,5 €

„**Schwäbischer Wurstsalat** 1“ mit Schwarzwurst,
Essiggurke₃, Zwiebelringen und Brot 9,5 €

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

mild gebeizter Räucherlachs mit Kartoffelpuffer,
kleinem Salatstrauß und Sahnemeerrettich 14 €

bunte Salatplatte mit feinem Balsamicodressing,
gekochtem Ei, gerösteten Kernen und Kracherle 13 €

gebratener Fleischkäse 1 mit Röstzwiebeln, Bratensoße
Spiegelei und Brot 11 €

„**Jägertoast**“
gebratenes Schweineschnitzel auf Toastbrot mit gebratenen
Pilzen, Schinkenstreifen, Kräutern und Käse überbacken 13 €

„**Haustoast Linde**“
paniertes Schweineschnitzel auf geröstetem Brot,
dazu Spiegelei, Essiggurke₃ und Salatgarnitur 13 €

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

Adventsküche

Steinpilzcremesuppe mit gebackenem Minisemmelködel 7,90 €

Kürbis- Orangensuppe mit steirischem Kürbiskernöl 7,50 €

„Kürbis trifft Bete“

gebackener Hokkaidokürbis im Tempuramantel
auf cremigem rote Bete Risotto
mit Parmesanspänen und marktfrischen Salaten vegan möglich 19 €

Schweinemedallions mit Calvadosrahmsoße,
Gemüsemosaik und Röstitalern 20 €

„Hubertusteller“

unser wilder Klassiker mit gebratenem Hirschmedaillon,
zart geschmortem Rehragout und Wachtelbrüstchen auf Pilzen,
dazu Preiselbeerbirne und Schupfnudeln 24 €

Portion von der knusprigen Landente

mit feiner Soße, Rotkohl
und Heidenheimer Hefeknöpfle 21 €

Portion von der Dangelhofgans

mit feiner Soße, Maronen,
Rotkohl, Semmelknödel und Hefeknöpfle 30 €

Willkommen in unserer Sesamstrasse

„Ernie“

Portion Spätzle mit Rahmsoße oder Bratensoße 5 €

„Samson“

Flädlesuppe 6,5 €

„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 8 €

„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, Zimt-Quark

Unsere Eissorten

Vanille 1, Haselnuss 1, Erdbeere,
Schokolade 1, Zitrone, Stracciatella,
Sesam-Krokant, Zimt-Quark,
Rum-Rosine, Banane- Sauerrahm

1 Kugel Eis 2,2 €
mit Sahne 2,6 €

Gemischtes Eis 5,6 €
mit Sahne 6 €

Süßes Früchtchen **vegan** 8 €
2 Schlemmerkugeln hausgemachtes Sorbet
mit Fruchtspiegel und Beeren

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

Unsere Eiskreationen

Espresso + Eis 5,2 €
1 Schlemmerkugel Vanilleeis mit Espresso

Eierlikörbecher 7,5 €
Schokoladen- und Stracciatellaeis mit
Eierlikör, Sahne, Schokoladensoße
und Schokoladenperlen

Heidelbeerenbecher 7,5 €
Vanille- und Zimt-Quarkeis
mit Heidelbeerragout, Sahne
und gerösteten Mandeln

Nussbecher 7,5 €
Sesam- Krokanteis und Haselnusseis mit
marinierten Amaretto- Nüssen, Sahne,
Karamellsoße und Krokant

Unsere Dessertkreationen

Schokolade/ Passion/ Himbeere 11 €
zartbitteres Schokoladenmousse und
fruchtige Passionsfruchtcreme
mit Himbeeren und Kakaocrumble

Tonkabohne/ Apfel/ Kirsch 11 €
Dreierlei mit Tonkabohnenparfait,
gebackenem Apfelküchle mit Vanilleschaum
und fruchtigem Kirschsorbet

Vanille/ Marzipan/ rote Früchte 11 €
Creme brûlée und Marzipanmousse
mit rotem Fruchtagout
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

Mango/ Vanille/ Schokolade **vegan** 11 €
cremiges Cashew- Vanilleeis und
fruchtiges Ananas-Mangosorbet
mit Mangoragout und Gewürzschokolade

Schmarrn / Streuobstapfel 11 €
hausgemachter Kaiserschmarrn mit
gerösteten Mandelblättchen,
Apfelkompott aus dem eigenen
Streuobstgarten und Vanilleschaum

Schokolade / Salzkaramell/ Brownie 11 €
Dessertteller mit zartbitterem
Schokoladenmousse,
Salzkaramell- Panna Cotta und
Schokoladen- Macadamianussbrownie

Unsere Aktionsdesserts

Bratquitte	8 €
fruchtiges Quittenmousse auf Schmoräpfeln	
Vitaminbombe	9 €
Sanddorn- Vanillecreme mit Orange und Granatapfel	
Wintertraum	9 €
gratinierte Kirschen mit cremigem Lebkucheneis und Gewürzschokolade	
Walnuss + Zwetschge	11 €
Walnußhalbgefrorenes mit Ahornsirup, Zwetschgenröster und Vanilleschaum	

**Genießen Sie unsere Wintersorten auch als
einzelne Kugeln:**

zartbittere Haselnusschokolade
roter Früchtepunsch
Lebkuchen
