

_____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



Lamm aus der Region

- Lamm- Maultäschle** in kräftiger Brühe
mit feinen Gemüsestreifen 8 €
- X **zart geschmortes Ragout aus der Lammschulter**
mit Wurzelgemüse und Heidenheimer Hefeknöpfe 22 €
- X **Lammhaxe aus dem Ofen an feiner Soße**
mit Pastinaken- Kartoffelstampf und marktfrischen Salaten 24 €
- geschnetzelte Lammleber** im Zwiebel- Portweinsöble
mit Apfelspalten, Schupfnudeln und marktfrischen Salaten 21 €
- „Salat Schäferglück“**
knackige Blattsalate mit Balsamico-Vinaigrette
leckeres Dreierlei mit Lammfleischküchle, karamellisiertem
Schafskäse und Lammragout mit Tomaten und Kichererbsen,
dazu Würfelkartoffeln 24 €

X von diesen Gerichten sind kleine Portionen möglich

Bitte beachten Sie auch unsere Lammgerichte auf der Standardkarte.

Wir beziehen unser Lammfleisch
von der Schäferei Smietana in Steinheim.

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienungsgeld

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
Granatapfel
Himbeere- Stachelbeere
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 Apfelkühle mit Vanilleschaum und fruchtigem Kirschsorbet

Vanille/ Marzipan/ rote Früchte 11 €

Crème brûlée und Marzipanmousse mit rotem Früchtragout 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- Pekannussbrownie

Unsere Aktionsdesserts

Walnuss + Eierlikör 8 €
1 Schlemmerkugel Walnusseis
mit Eierlikör und Sahne

Nougat +Kirsche 11 €
Nougatparfait im Haselnussbiskuit
mit Kirschen und Eierlikörschaum

Eierlikör + Schokolade 11 €
Eierlikörparfait mit Schokoladensoße
und Beeren

Apfel + Quitte 10 €
2 Apfelküchle in Zimt-Zucker gewälzt
mit feinem Bratquittenmousse

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

**Kokosnuss, Walnuss, Sanddorn
und rote Beeren**
