

_____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

Spargel (Spitze)

„Spitzengenuß vorneweg“

marinierter Spargelsalat mit Kräuter- Balsamicovinaigrette,
Kirschtomaten, gebratenen Garnelen und Wurzelbrot 14 €
(Weizen)

Spargelcremesuppe mit Roggenbrotwürfelchen 8 €
(Weizen,Laktose)

„Frühlingshafter Genuß“

gebratene Schupfnudeln mit Spargelspitzen, Kirschtomaten,
Bärlauchschaum und Parmesanhippe dazu knackige Blattsalate 19 €
(Laktose,Ei, Weizen)

Kalbssteak mit gebratenem Grünspargel, Pfefferrahmsoße
und Röstitalern 30 €
(Weizen)

Wählen Sie zu einer

Portion Stangenspargel mit Sauce hollandaise (enthält Ei, Laktose)

folgendes dazu und kreieren Sie Ihr Wunschgericht:

- + Kräuterflädle (Weizen,Ei,Laktose) 24 €
- + geschwenkte Petersilienkartoffeln 23 €
- + 2 Stück gebratene Schweinemedallions und Kartoffeln 28 €
- + gebratenes Lachsfilet und Kartoffeln 30 €
- + Wiener Schnitzel und Kartoffeln (Weizen,Ei) 30 €



Auf Wunsch servieren wir statt Sauce hollandaise
auch gerne zerlassene Butter!

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, Minzeis, Walnuss,
Sauerrahm-Himbeere-rote Bete,
Banane- Sauerrahm

1 Kugel Eis 2,4 €
mit Sahne 2,8 €

Gemischtes Eis (3 Kugeln) 6 €
mit Sahne 6,4 €

Süßes Früchtchen **vegan** 9 €

2 Schlemmerkugeln hausgemachtes Sorbet
mit Fruchtspiegel und Beeren

Zur Wahl: Kirsche
Blutorange
Granatapfel
Himbeere- Stachelbeere
Mango-Ananas

Unsere Eiskreationen

Espresso + Eis 5,6 €
1 Schlemmerkugel Vanilleeis mit Espresso

Eierlikörbecher 8 €
Schokoladen- und Stracciatellaeis mit
Eierlikör, Sahne, Schokoladensoße
und Schokoladenperlen

Beerenbecher 8 €
Sauerrahm- Himbeer-rote Bete-
und Vanilleeis mit marinierten Beeren,
Sahne und gerösteten Mandeln

Nussbecher 8 €
Walnuss- und Haselnusseis
mit marinierten Nüssen, Sahne,
Karamellsoße und Krokant

Unsere Dessertkreationen

Schokolade/ Passion/ Himbeere 11 €

zartbitteres Schokoladenmousse und
fruchtige Passionsfruchtcreme
mit Himbeeren und Kakaocrumble

Tonkabohne/ Apfel/ Kirsch 11,5 €

Dreierlei mit Tonkabohnenparfait,
gebackenem Apfelkühle mit Vanilleschaum
und fruchtigem Kirschsorbet

Vanille/ Minze/ Beeren 11 €

Creme brûlée und erfrischendes 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

- Mango/ Vanille/ Schokolade** **vegan** 11 €
cremigtes Cashew- Vanilleeis und
fruchtiges Ananas- Mangosorbet
mit Mangoragout und Bruchschokolade
- Schmarrn / Streuobstapfel** 11,5 €
hausgemachter Kaiserschmarrn mit
gerösteten Mandelblättchen,
Apfelkompott aus dem eigenen
Streuobstgarten und Vanilleschaum
- Schokolade / Salzkaramell/ Brownie** 11,5 €
Dessertteller mit zartbitterem
Schokoladenmousse,
Salzkaramell- Panna Cotta und
Schokoladen- Pekannussbrownie
-

Unsere Aktionsdesserts

Nougat +Kirsche 11 €

Nougatparfait im Haselnussbiskuit
mit Kirschragout und Vanilleschaum

Erdbeerbecher 8 €

Vanille- und Erdbeereis mit marinierten
Erdbeeren, Sahne und Mandeln

Erdbeerbecher **vegan** 8 €

mit Erdbeer- und Vanille-Casheweis,
marinierten Erdbeeren, veganer
Schlagcreme und Mandeln

Rhabarber 8 €

Rhabarbersorbet mit marinierten Erdbeeren

**Genießen Sie unsere Saison-Eissorten
als einzelne Kugeln:**

Kokosnuss, Rum-Rosine,
vegane Erdbeere
