

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

- V** „**Vitalsalat**“ auch vegan möglich  
knackiger Salatteller mit gerösteten Kernen und Croûtons 6 €
- gebratene Wachtelbrüstchen**  
mit Zwiebel- Portweinsoße, gerösteten Pinienkernen,  
kleinem Blattsalat und Steinofenbaguette 12 €
- V** **gebackener Ziegenfrischkäse** und Ziegenfrischkäsemousse  
mit Salatstrauß, Aprikosen- Tomatenchutney  
und Steinofenbaguette 12 €
- abgeschmelztes Fleischmaultäschle**  
mit Kartoffelsalat und kleinem Salatstrauß 11 €  
... auch als Hauptgang möglich
- Flädlesuppe** in der kräftigen Rinderbrühe 6,9 €
- schwäbische Festtagssuppe** mit dreierlei Klößchen  
und Maultasche in der kräftigen Rinderbrühe 7,8 €
- feine asiatische Garnelensuppe**  
mit Ingwer, Zitronengras, Chili und Kokosmilch 7,8 €
- V** **Tomatensuppe** mit Creme fraîche, Gin und Basilikum 7,8 €  
auch vegan möglich

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

- gebratenes isländisches Fjordlachsfilet**  
mit tomatisiertem Grillgemüse und Würfelkartoffeln 25 €
- „Fischerglück“**  
gebratenes Saiblingsfilet mit Kräuterschaum  
auf schwäbischem Alblinsen-Gemüsesalat 25 €

## Fleischlos glücklich

- V** **Kräuterkäsespätzle mit Allgäuer Bergkäse**, Röstzwiebeln, und Schnittlauchröllchen, dazu marktfrische Salate 16 €
- V** **Spinatknödel und Schlutzkrapfen** auf cremigem Pilzragout mit gehobelten Parmesanspänen, und marktfrischen Salaten 19 €
- V** **Schupfnudeln- Gemüsepfanne** mit Kräuterschaum und Parmesanhippe 18 €
- V** **Alblinsen- Gemüsecurry** **vegan** mit zweierlei Falafeln und Jasminreis 17 €
- V** **Burger 1904** **vegan** gebratene Quornpatties mit Grillgemüse und veganem Käse überbacken im feinen Kräuterbrötchen, dazu pommes frites 19 €

Aufpreis: Süßkartoffelfritten: + 1,00 Euro

## Geflügel und Wild

- „Backhendl- Salat“**  
großer Salatteller mit Kürbiskernöldressing und gebackener Hähnchenbrust im Kürbiskernmantel mit Aprikosen-Tomatenchutney 19 €
- x** **Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust**  
in würziger roter Thai-Gemüsecurrysoße mit Jasminreis 17 €
- „Hubertusteller“**  
gebratenes Hirschmedaillon und Wachtelbrust mit Wacholdersoße, Pilzen, Preiselbeerbirne und Schupfnudeln 26 €

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

## \_\_\_\_Für Schnitzelfans\_\_\_\_

- x** „**Wiener Schnitzel**“  
mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und knackigen Salaten 26 €
  
- „**Schwarzwälder Cordon bleu**“  
mit Schwarzwälder Schinken<sup>1</sup> und Backsteinkäse gefüllt,  
dazu pommes frites und knackige Salate 22 €



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

von der Schäferei Johannes Smietana in Steinheim am Albuch

- „**Schäferglück**“  
gebratener Lammrücken, Lammmaut Tasche mit Tomatensalsa und  
gratinierter Schafskäse mit Kartoffelwürfeln  
mit bunten Blattsalaten an Balsamicodressing 27 €
  
- x** „**Lammduett**“  
gefüllte Lamnbrust und Lamnbraten mit feiner Soße,  
dazu gebratene Kräuterseitlinge und Kroketten 23 €



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

	<b>Saure Nieren</b> mit Bratkartoffeln und marktfrischen Salaten	17 €
	<b>knusprige Schweinshaxe aus dem Ofen</b> mit Bratensoße, Krautsalat und Bratkartoffeln	21 €
x	<b>„Schwabenstreich“</b> gebratene Schweinemedallions auf Kräuterspätzle mit Käse überbacken, dazu Röstzwiebeln, Speck, Rahmsoße und marktfrische Salate	21 €
x	<b>geschmorte Ochsenbäckle</b> mit feiner Soße, Gemüse mosaik und hausgemachten Spätzle	22 €
	<b>Rinderleber „Tiroler Art“</b> mit Bratensoße, Speck und Röstzwiebeln, dazu Kartoffelkrapfen und marktfrische Salate	21 €
	<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</b> mit Balsamico- Bratensoße, Röstzwiebeln, Spätzle und knackigen Salaten	27 €
x	<b>zarter Rahmsauerbraten</b> mit feiner Soße, Heidenheimer Hefeknöpfle und marktfrischen Salaten	22 €
	<b>„Grillteller“</b> mit Rindersteak, Hähnchenbrust, Schweinemedallion, 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 11 €

„**Schwäbischer Wurstsalat** <sup>1</sup>“ mit Schwarzwurst,  
Essiggurke<sup>3</sup>, Zwiebelringen und Brot 11 €

„**Schwäbischer Lompasalat**“  
mit Fleischkäse, Schwarzwurst, Backstoikäs, Essiggurke,  
Zwiebeln, Radieschen und Brot 11 €

**mild gebeizter Räucherlachs** mit Kartoffelpuffer,  
kleinem Salatstrauß und Honig-Senf-Dip 16 €

**bunte Salatplatte** mit feinem Balsamicodressing,  
gekochtem Ei, gerösteten Kernen, Kracherle  
und Bergkäsestreifen 16 €

**gebratener Fleischkäse** <sup>1</sup> mit Röstzwiebeln, Bratensoße  
Spiegelei und Brot 13 €

„**Jägertoast**“  
gebratenes Schweineschnitzel auf Toastbrot mit gebratenen  
Pilzen, Schinkenstreifen, Kräutern und Käse überbacken 14 €

„**Haustoast Linde**“  
paniertes Schweineschnitzel auf geröstetem Brot,  
dazu Spiegelei, Essiggurke<sup>3</sup> und Salatgarnitur 14 €

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

## Sommer (Genuss)

### **gebratene Riesengarnelen**

in Tomaten und Kräutern geschwenkt,  
dazu Steinofenbaguette

11 €

**hausgemachte Tellersülze** aus dem Schweinebraten  
mit Zwiebelringen und Bratkartoffeln

14 €

**V Bergkäse- Knödelnocken** auf Rahmpfifferlingen,  
dazu marktfrische Salate

18 €

### **„Salat Fischerglück“**

gebratenes Saibling- und Doradenfilet mit Garnelenspieß  
dazu bunte Blattsalate mit Kirschtomaten und Radieschen  
an Mango-Passionsfruchtdressing

22 €

**gefüllte Kalbsbrust** mit Knödelfüllung,  
dazu Rahmpfifferlinge

20 €

### **„Burger 1904“**

Rinderpattie mit Cheddar, Aioli, Bacon und Balsamicozwiebeln  
im Sesambun, dazu pommes frites

19 €

Aufpreis Süßkartoffelfritten: +1,00 Euro

### **Tomahawksteak vom Landschwein**

mit gegrilltem Maiskolben,  
Kräuterbutter und Süßkartoffelfritten

23 €

# Willkommen in unserer Sesamstrasse

## „Ernie“

Portion Spätzle mit Rahmsoße oder Bratensoße 6 €

## „Samson“

Flädlesuppe 6,9 €

## „Bert“

Portion Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise 6 €

## „Finchen“

3 Stk. Kartoffelpuffer mit Apfelmus 7 €

## „Tiffy“

paniertes Fischfilet mit Kroketten 9,5 €

## „Krümelmonster“

Schweinemedallions mit Rahmsoße und Spätzle 9,5 €

## „Kermit“

paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites 9,5 €

## „Bibo“

Hähnchenschnitzel, natur gebraten, mit Rahmsoße und Kroketten 9,5 €

## „Graf Zahl“

Käsespätzle mit Röstzwiebeln 8,5 €

## „Ritterschale“

kunterbuntes Dessert mit 2 Kugeln Eis nach Wahl,

Minimarshmellows und süßer Überraschung 5,8 €

## Eissorten zur Wahl:

Vanille, Haselnuss, Erdbeere, Schokolade, Zitrone, Banane-Sauerrahm, Stracciatella, Cashew-Vanille (vegan), Sesam-Krokant, Minze, Walnuß, Sauerrahm-Himbeere-rote Bete

## 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 €  
cremiges 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

**Haselnuss + Kirsche** **vegan** 9 €

Haselnusseis mit Kirschen,  
Schlagcreme und Haselnusskrokant

**Pfirsich + Aprikose** 9 €

fein- aromatisches Weinbergpfirsicheis  
mit Aprikosenröster und Vanilleschaum

**Erdbeere + Mango** 9 €

fruchtige Mangocreme mit marinierten  
Bergpfeffer – Erdbeeren

**Sauerrahm + Blaubeere** 8 €

erfrischendes Sauerrahmeis mit  
Blaubeerragout, Kakaocrumble und  
Vanilleschaum

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

Sauerrahm, Weinbergpfirsich  
und Haselnuss **vegan**

---