

## \_\_\_\_\_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 €
- gebratene Riesengarnelen** in Kräutern und Tomaten  
geschwenkt, dazu geröstetes Steinofenbaguette 12 €
- Kräuterflädle** in der kräftigen Rinderbrühe 6,5 €
- schwäbische Festtagssuppe** mit dreierlei Klößchen  
und gefülltem Flädle in der kräftigen Rinderbrühe 7,8 €
- V** **fein-würzige** Karotten-Kokossuppe  
mit Ingwer und Zitronengras vegan 7,8 €
- V** **Tomatensuppe** mit Creme fraîche, Gin und Basilikum  
auch vegan möglich 7,8 €

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

- gebratenes isländisches Fjordlachsfilet**  
mit tomatisiertem Grillgemüse und Würfelkartoffeln 25 €
- „Fischerglück“**  
gebratenes Saibling- und Doradenfilet und Riesengarnele  
mit Safransoße und Basmatireis 27 €

## \_\_\_\_\_Fleischlos glücklich\_\_\_\_\_

- V** **Kräuterkäsespätzle mit Allgäuer Bergkäse**, Röstzwiebeln, und Schnittlauchröllchen, dazu marktfrische Salate 16 €
- V** **Bergkäseknödel und Spinatschlutzkrapfen** auf cremigem Pilzragout, dazu marktfrische Salaten 19 €
- V** **Schupfnudeln** und buntes Gemüse im feinen Kräuterrahm, Parmesanraspeln und kleiner Blattsalat 18 €
- V** **Kürbis-Gemüsecurry mit Alblinsen**, **vegan** zweierlei Falafeln und Basmatireis 18 €
- V** **Quorngeschnetzeltes „Züricher Art“** **vegan** in feiner Pilzrahmsoße, dazu Röstitaler und Blattsalate mit Kürbiskernöl-Dressing 19 €

## \_\_\_\_\_Geflügel und Wild \_\_\_\_\_

- x** **Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust** in feiner Pfeffer-Pilzrahmsoße, dazu Gemüsemosaik und Röstitaler 18 €
- x** **zart geschmortes Ragout von Reh und Hirsch** mit Pilzen, Spätzle und Preiselbeerbirne 22 €
- „Hubertusteller“**  
gebratenes Hirschmedaillon und Wachtelbrust mit feiner Soße, Pilzen, hausgemachten Schupfnudeln und Preiselbeerbirne 26 €

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

## \_\_\_\_\_Für Schnitzelfans\_\_\_\_\_

- x** „**Wiener Schnitzel**“ aus dem Kalbsrücken geschnitten  
mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und marktfrischen Salaten 27 €

„**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 24 €



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

	<b>geschmälzte Maultaschen</b> mit Kartoffel- und Blattsalaten	16 €
	<b>schwäbische Ablinsen</b> vom Boschbauer in Gerstetten mit Spätzle und Saitenwurst	16 €
	<b>Saure Nieren</b> mit Bratkartoffeln und marktfrischen Salaten	17 €
	<b>knusprige Schweinshaxe</b> aus dem Ofen mit Bratensoße, Bratkartoffeln und Krautsalat	22 €
x	<b>„Schwabenstreich“</b> gebratene Schweinemedallions auf Kräuterspätzle mit Käse überbacken, dazu Röstzwiebeln, Speck, Rahmsoße und marktfrische Salate	22 €
x	<b>geschmorte Ochsenbäckle</b> mit feiner Schmorsoße, Gemüsemosaik und hausgemachten Spätzle	23 €
	<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	28 €
x	<b>zarter Rahmsauerbraten</b> mit feiner Soße, Heidenheimer Hefeknöpfle und marktfrischen Salaten	23 €

x Von diesen Gerichten sind kleine Portionen möglich

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

<b>„Schweizer Wurstsalat 1“</b> mit Emmentaler, Essiggurke <sub>3</sub> , Zwiebelringen und Brot	11 €
<b>„Schwäbischer Wurstsalat 1“</b> mit Schwarzwurst, Essiggurke <sub>3</sub> , Zwiebelringen und Brot	11 €
<b>6 Stück Nürnberger Rostbratwürstl</b> auf Sauerkraut, dazu Senf und Brot	12 €
<b>mild gebeizter Räucherlachs</b> mit Kartoffelpuffer, kleinem Salatstrauß und Sahnemeerrettich	17 €
<b>bunte Salatplatte</b> mit feinem Balsamicodressing, gekochtem Ei, gerösteten Kernen, Kracherle und Bergkäsestreifen	16 €
<b>gebratener Fleischkäse 1</b> mit Röstzwiebeln, Bratensoße Spiegelei und Brot	13 €
<b>„Jägertoast“</b> gebratenes Schweineschnitzel auf Toastbrot mit gebratenen Pilzen, Schinkenstreifen, Kräutern und Käse überbacken	14 €
<b>„Haustoast Linde“</b> paniertes Schweineschnitzel auf geröstetem Brot, dazu Spiegelei, Essiggurke <sub>3</sub> 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

# Knödel (Liebe)

Kürbissuppe mit feiner Orangen und Currynote,  
dazu geröstete Kürbiskerne und streirisches Kernöl **vegetarisch** 8

Maultasche von Ente, Gans und Albgockel in der kräftigen Brühe  
mit feinen Schnittlauchröllchen 8

## Wurzelwerk

mit paniertem Sellerieschnitzel, glasierten Schmorkarotten  
und Pastinaken-Petersilienwurzelpürree, dazu Kräuterschaum und  
Würfelkartoffeln 19

## Kürbistraum

cremiges rote Bete-Risotto mit gebackenem Hokkaidokürbis,  
gerösteten Kürbiskernen und Parmesanraspeln **– vegan möglich** 20

**Gänsebraten vom Dangelhof** an kräftiger Soße  
mit glasierten Maronen, Rotkohl und Semmelknödeln 32

**Portion von der heimischen Landente** an ihrer Soße  
mit Rotkohl und Heidenheimer Hefeknöpfle 24

**Wildschweinbraten an seiner Soße**  
mit Filder- Sauerkraut und Heidenheimer Hefeknöpfle 20,5

**rosa gebratene Flugentenbrust** an feiner Soße  
mit Rahmwirsing und Kartoffelkrapfen 26

# Willkommen in unserer Sesamstrasse

## „Ernie“

Portion Spätzle mit Rahmsoße oder Bratensoße 6 €

## „Samson“

Flädlesuppe 6,5 €

## „Bert“

Portion Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise 6 €

## „Finchen“

3 Stk. Kartoffelpuffer mit Apfelmus 7 €

## „Tiffy“

paniertes Fischfilet mit pommes frites 9,5 €

## „Krümelmonster“

Schweinemedallions mit Rahmsoße und Spätzle 9,8 €

## „Kermit“

paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites 9,8 €

## „Bibo“

Hähnchenschnitzel, natur gebraten, mit Rahmsoße und Kroketten 9,8 €

## „Graf Zahl“

Käsespätzle mit Röstzwiebeln 8,5 €

## „Ritterschale“

kunterbuntes Dessert mit 2 Kugeln Eis nach Wahl,

Minimarshmellows und süßer Überraschung 5,9 €

## Eissorten zur Wahl:

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

## Unsere Eissorten

Vanille 1, Haselnuss 1, Erdbeere,  
Schokolade 1, Zitrone, Stracciatella,  
Sesam-Krokant, Zimt, Walnuss,  
Sauerrahm-Himbeere-rote Bete,  
Banane- Sauerrahm

**1 Kugel Eis** 2,5 €  
**mit Sahne** 2,9 €

**Gemischtes Eis ( 3 Kugeln)** 6,2 €  
**mit Sahne** 6,7 €

**Süßes Früchtchen** **vegan** 9 €

2 Kugeln hausgemachtes Sorbet  
mit Fruchtspiegel und Beeren

**Zur Wahl:** Kirsche  
Blutorange  
Mirabelle  
Himbeere- Stachelbeere  
Mango-Ananas

---



## Unsere Eiskreationen

**Espresso + Eis** 5,9 €

1 Schlemmerkugel Vanilleeis mit Espresso

**Eierlikörbecher** 8,5 €

Schokoladen- und Stracciatellaeis mit  
Eierlikör, Sahne, Schokoladensoße  
und Schokoladenperlen

**Zwetschgenbecher** 8,5 €

Vanille- und Zimteis mit Zwetschgenröster,  
Sahne und gerösteten Mandeln

**Nussbecher** 8,5 €

Walnuss- und Haselnusseis  
mit marinierten Nüssen, Sahne,  
Karamellsoße und Krokant

---

## Unsere Dessertkreationen

**Schokolade/ Passion/ Himbeere** 12 €

zartbitteres Schokoladenmousse und fruchtige Passionsfruchtcreme mit Himbeeren und Kakaocrumble

**Tonkabohne/ Apfel/ Kirsch** 12 €

Dreierlei mit Tonkabohnenparfait, gebackenem Apfelküchle mit Vanilleschaum und fruchtigem Kirschsorbet

**Vanille/ Bete/ Beeren** 11 €

Creme brûlée und Sauerrahm-Himbeeren-rote Bete- Eis mit marinierten Beeren und Knusperhippe

## Unsere Dessertkreationen

**Mango/ Vanille/ Schokolade** **vegan** 11 €  
Vanille- Casheweis und Ananas-  
Mangosorbet mit Mango-Kokosragout  
und Bruchschokolade

**Schmarrn / Streuobst** 12 €  
hausgemachter Kaiserschmarrn mit  
gerösteten Mandelblättchen,  
Apfel- Quittenkompott aus dem eigenen  
Streuobstgarten und Vanilleschaum

**Schokolade / Salzkaramell/ Brownie** 12 €  
Dessertteller mit zartbitterem  
Schokoladenmousse,  
Salzkaramell- Panna Cotta und  
Schokoladen- Pekannussbrownie

---

## Unsere Aktionsdesserts

**Marille + Vanille** 10 €  
2 Stück geschmelzte Marillenknödel  
mit Vanilleschaum und Buttermilcheis

**Beeren + Nougat** 12 €  
Nougatparfait im Biskuitmantel mit  
winterlichem Beerenragout und  
Vanilleschaum

**Keks + Marzipan** 12 €  
Schokoladenkeks-Eis und Marzipanmousse  
mit Kirschragout und Bruchschokolade

**Die Zwetschge**  
Zwetschgenknödel mit Vanilleschaum  
und Zwetschgenröster 8 €

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

Schokoladenkeks,  
Buttermilch- Brombeere  
und Haselnuss **vegan**

---