

_____Vorspeisen und Suppen_____

- V „Vitalsalat“** auch vegan möglich
knackiger Salatteller mit gerösteten Kernen und Croûtons 6,7 €
- gebratene Wachtelbrüstchen**
mit Zwiebel- Portweinsoße, gerösteten Pinienkernen,
kleinem Blattsalat und Steinofenbaguette 13,5 €
- V gebackener Ziegenfrischkäse** und Ziegenfrischkäsemousse
mit Salatstrauß, Aprikosen- Tomatenchutney
und Steinofenbaguette 13,5 €
- gebratene Riesengarnelen** in Kräutern und Tomaten
geschwenkt, dazu geröstetes Steinofenbaguette 13,5 €
- Kräuterflädle** in der kräftigen Rinderbrühe 7,2 €
- schwäbische Festtagssuppe** mit dreierlei Klößchen
und gefülltem Flädle in der kräftigen Rinderbrühe 8,7 €
- V fein-würzige** Karotten-Kokossuppe
mit Ingwer und Zitronengras vegan 8,7 €
- V Tomatensuppe** mit Creme fraîche, Gin und Basilikum
auch vegan möglich 8,7 €

_____Fisch und mehr_____

- gebratenes isländisches Fjordlachsfilet**
mit tomatisiertem Grillgemüse und Würfelkartoffeln 27,8 €
- „Fischerglück“**
gebratenes Saibling- und Doradenfilet und Riesengarnele
mit Safransoße und Basmatireis 29,5 €

Fleischlos glücklich

- V Kräuterkäsespätzle mit Allgäuer Bergkäse**, Röstzwiebeln, und Schnittlauchröllchen, dazu marktfrische Salate 17,9 €
- V Bergkäseknödel und Spinatschlutzkrapfen** auf cremigem Pilzragout, dazu marktfrische Salaten 21 €
- V Schupfnudeln** und buntes Gemüse im feinen Kräuterrahm, Parmesanraspeln und kleiner Blattsalat 20 €
- V Kürbis-Gemüsecurry mit Ablinsen**, **vegan** zweierlei Falafeln und Basmatireis 20 €
- V Quorngeschnetzeltes „Züricher Art“** **vegan** in feiner Pilzrahmsoße, dazu Röstitaler und Blattsalate mit Kürbiskernöl-Dressing 21 €

Geflügel und Wild

- x Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust** in feiner Pfeffer-Pilzrahmsoße, dazu Gemüsemosaik und Röstitaler 20 €
- x zart geschmortes Ragout von Reh und Hirsch** mit Pilzen, Spätzle und Preiselbeerbirne 24 €
- „Hubertusteller“** gebratenes Hirschmedaillon und Wachtelbrust mit feiner Soße, Pilzen, hausgemachten Schupfnudeln und Preiselbeerbirne 29 €

x Von diesen Gerichten sind kleine Portionen möglich

____Für Schnitzelfans____

- x** „**Wiener Schnitzel**“ aus dem Kalbsrücken geschnitten
mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und marktfrischen Salaten 30 €

„**Schwarzwälder Cordon bleu**“
mit Schwarzwälder Schinken¹ und Backsteinkäse gefüllt,
dazu pommes frites und knackige Salate 25 €



____Ostalb Lamm____

von der Schäferei Johannes Smietana in Steinheim am Albuch

„**Schäferglück**“
gebratener Lammrücken, Lammaultasche mit Tomatensalsa und
gratinierter Schafskäse mit Kartoffelwürfeln
mit bunten Blattsalaten an Balsamicodressing 30 €

- x** „**Lammduett**“
gefüllte Lammbrust und Lammbraten mit feiner Soße,
dazu gebratene Kräuterseitlinge und Kroketten 26,7 €



_____ Schwäbische Leibspeisen _____

	geschmälzte Maultaschen mit Kartoffel- und Blattsalaten	17,9 €
	schwäbische Alblinsen vom Boschbauer in Gerstetten mit Spätzle und Saitenwurst	17,9 €
	Saure Nieren mit Bratkartoffeln und marktfrischen Salaten	18,9 €
	knusprige Schweinshaxe aus dem Ofen mit Bratensoße, Bratkartoffeln und Krautsalat	24,5 €
x	„Schwabenstreich“ gebratene Schweinemedallions auf Kräuterspätzle mit Käse überbacken, dazu Röstzwiebeln, Speck, Rahmsoße und marktfrische Salate	24,5 €
x	geschmorte Ochsenbäckle mit feiner Schmorsoße, Gemüsemosaik und hausgemachten Spätzle	25,6 €
	Rinderleber „Tiroler Art“ mit Bratensoße, Speck und Röstzwiebeln, dazu Kartoffelkrapfen und marktfrische Salate	23,4 €
	Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Balsamico- Bratensoße, Röstzwiebeln, Spätzle und knackigen Salaten	31 €
x	zarter Rahmsauerbraten mit feiner Soße, Heidenheimer Hefeknöpfle und marktfrischen Salaten	25,6 €

x Von diesen Gerichten sind kleine Portionen möglich

____Vesperzeit____

„Schweizer Wurstsalat 1“ mit Emmentaler,
Essiggurke₃, Zwiebelringen und Brot 12,3 €

„Schwäbischer Wurstsalat 1“ mit Schwarzwurst,
Essiggurke₃, Zwiebelringen und Brot 12,3 €

7 Stück Nürnberger Rostbratwürstl
auf Sauerkraut, dazu Senf und Brot 13,3 €

mild gebeizter Räucherlachs mit Kartoffelpuffer,
kleinem Salatstrauß und Sahnemeerrettich 17,8 €

bunte Salatplatte mit feinem Balsamicodressing,
gekochtem Ei, gerösteten Kernen, Kracherle
und Bergkäsestreifen 17,8 €

gebratener Fleischkäse 1 mit Röstzwiebeln, Bratensoße
Spiegelei und Brot 14,5 €

„Jägertoast“
gebratenes Schweineschnitzel auf Toastbrot mit gebratenen
Pilzen, Schinkenstreifen, Kräutern und Käse überbacken 15,6 €

„Haustoast Linde“
paniertes Schweineschnitzel auf geröstetem Brot,
dazu Spiegelei, Essiggurke₃ und Salatgarnitur 15,6 €

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



Heimat (Genuss)

Lamm- Maultäschle in kräftiger gekräuterter Brühe
mit feinen Gemüsestreifen 8,7 €

X **zart geschmortes Ragout aus der Lammschulter**
im fein-würzigem Madras-Curry, dazu Basmatireis 26 €

geschnetzelter Lammleber im Zwiebel- Portweinsöble
mit Kartoffelkrusteln und marktfrischen Salaten 25 €

zartrosa gebratener Lammrücken unter der Kräuterkruste
mit Lammjus, Bohnen und Kartoffelstrudel 32 €

veganer Burger 1904
doppeltes Quornpattie im Kräuterbrötchen
mit veganem „Ziegenkäse“ und Tomate überbacken,
dazu Tomaten- Aprikosenchutney und Süßkartoffelfritten 25 €

Lamm Burger 1904
saftiges Lammhackpattie im Kräuterbrötchen
mit Ziegenkäse und Tomate überbacken,
dazu Tomaten-Aprikosenchutney und Süßkartoffelfritten 26 €

X von diesen Gerichten sind kleine Portionen möglich

Bitte beachten Sie auch unsere Lammgerichte auf der Standardkarte.

Wir beziehen unser Ostalb Lamm
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, Walnuss,
Sauerrahm-Himbeere-rote Bete,
Banane- Sauerrahm

1 Kugel Eis
mit Sahne

2,8 €
3,4 €

Gemischtes Eis (3 Kugeln)
mit Sahne

6,9 €
7,5 €

Süßes Früchtchen **vegan**

10 €

2 Kugeln hausgemachtes Sorbet
mit Fruchtspiegel und Beeren

Zur Wahl:

Kirsche
Birne
Mirabelle
Himbeere- Stachelbeere
Mango-Ananas

Unsere Eiskreationen

Espresso + Eis 6,5 €

1 Schlemmerkugel Vanilleeis mit Espresso

Eierlikörbecher 9,5 €

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

Zwetschgenbecher 9,5 €

Vanille- und Zimteis mit Zwetschgenröster,
Sahne und gerösteten Mandeln

Nussbecher 9,5 €

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

Unsere Dessertkreationen

Schokolade/ Passion/ Himbeere 13,5 €

zartbitteres Schokoladenmousse und
fruchtige Passionsfruchtcreme
mit Himbeeren und Kakaocrumble

Tonkabohne/ Apfel/ Kirsch 13,5 €

Dreierlei mit Tonkabohnenparfait,
gebackenem Apfelkühle mit Vanilleschaum
und fruchtigem Kirschsorbet

Vanille/ Bete/ Beeren 12,5 €

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

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** 12,5 €

Vanille- Casheweis und Ananas-
Mangosorbet mit Mango-Kokosragout
und Bruchschokolade

Schmarrn / Streuobst 13,5 €

hausgemachter Kaiserschmarrn mit
gerösteten Mandelblättchen,
Apfel- Quittenkompott aus dem eigenen
Streuobstgarten und Vanilleschaum

Schokolade / Salzkaramell/ Brownie 13,5 €

Dessertteller mit zartbitterem
Schokoladenmousse,
Salzkaramell- Panna Cotta und
Schokoladen- Pekannussbrownie

Unsere Aktionsdesserts

Kirsch + Nougat 12 €

2 Topfen- Nougatknödel mit Kirschragout
Mandelschmelze und Vanilleschaum

Grieß + Quark 12 €

süße Heidenheimer Grießknöpfe
mit Quark - Vanilleeis und Beeren

Karamell + Pekannuss

cremiges Karamelleis
mit Schokoladen-Pekannussbrownie 11 €

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

Joghurt-Cassis, Gewürzkuchen,
Quark- Vanille und Alpenkaramell
