

## \_\_\_\_\_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 Alblinsen**, **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 Schinken<sup>1</sup> und Backsteinkäse gefüllt,  
dazu pommes frites und knackige Salate 25 €



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

von der Schäferei Johannes Smietana in Steinheim am Albuch

- „Schäferglück“**  
gebratener Lammrücken, Lammmautasche mit Tomatensalsa und gratinierter Schafskäse mit Kartoffelwürfeln mit bunten Blattsalaten an Balsamicodressing 30 €
- x **„Lammduett“**  
gefüllte Lamnbrust und Lamnbraten mit feiner Soße, dazu gebratene Kräuterseitlinge und Kroketten 26,7 €



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

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

x Von diesen Gerichten sind kleine Portionen möglich

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

„**Schweizer Wurstsalat** <sup>1</sup>“ mit Emmentaler,  
Essiggurke<sup>3</sup>, Zwiebelringen und Brot 12,3 €

„**Schwäbischer Wurstsalat** <sup>1</sup>“ mit Schwarzwurst,  
Essiggurke<sup>3</sup>, 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** <sup>1</sup> 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, Essiggurke<sup>3</sup> 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

# Spargel (Spitze)

## „Spitzengenuß vorneweg“

marinierter Spargel- Ruccolasalat mit Basilikumvinaigrette,  
Tomaten, gebratenen Garnelen und Wurzelbrot 16,5 €

Spargelcremesuppe mit gerösteten Brotwürfelchen 9 €

## „Frühlingshafter Genuß“

Stangenspargel auf Kartoffelpuffern mit Tomatenwürfeln  
und Bergkäse überbacken, dazu bunte Blattsalate 23 €

Kalbssteak mit gebratenem Grünspargel, Pfefferrahmsoße  
und Röstitalern 34 €

Wählen Sie zu einer

### **Portion Stangenspargel mit Sauce hollandaise**

folgendes dazu und kreieren Sie Ihr Wunschgericht:

+ Kräuterflädle (Weizen,Ei,Laktose) 26 €

+ geschwenkte Drillingskartoffeln 25 €

+ 2 Stück Schweinemedallions und Drillingskartoffeln 30 €

+ gebratenes Lachsfilet und Drillingskartoffeln 32 €

+ Wiener Schnitzel und Drillingskartoffeln 33 €



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

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** 2,8 €  
**mit Sahne** 3,4 €

**Gemischtes Eis ( 3 Kugeln)** 6,9 €  
**mit Sahne** 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 €  
Creme brûlée und  
Sauerrahm-Himbeeren-rote Bete- Eis  
mit marinierten Beeren  
und Knusperhippe

## 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

**Walnuss + Erdbeere** 12 €

Maple Walnusshalbgefrorenes  
mit marinierten Erdbeeren  
und Vanilleschaum

**Rhabarbertraum** 10,5 €

Rhabarber-Fenchelsorbet  
auf Erdbeer-Rhabarberkompott

**Frühlingsbecher vegan** 9,5 €

Vanille-Cashew- und Erdbeereis  
mit Rhabarber-Erdbeerkompott, veganer  
Schlagcreme und Mandelblättchen

**Eierlikör + Schokolade** 12 €

zartschmelzendes Eierlikörparfait  
mit Schokoladen-Pekannussbrownie  
und Kirschen

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

Quark-Vanille, Erdnuss- Salzbrezel  
Nougat-Zartbitterschokolade

---