

_____Vorspeisen und Suppen_____

- V** „**Vitalsalat**“ auch vegan möglich
knackiger Salatteller mit gerösteten Kernen und Croûtons 6,9 €
- gebratene Wachtelbrüstchen**
mit Zwiebel- Portweinsoße, gerösteten Pinienkernen,
kleinem Blattsalat und Steinofenbaguette 14 €
- V** **gebackener Ziegenfrischkäse** und Ziegenfrischkäsemousse
mit Salatstrauß, Aprikosen- Tomatenchutney
und Steinofenbaguette 14 €
- V** **gebackene Falafelbällchen** vegan
auf Karotten-Linsencreme mit Salatstrauß 12 €
- Kräuterflädle** in der kräftigen Rinderbrühe 7,2 €
- Maultäschle vom Albgeflügel** mit Gemüsestreifen
in der kräftigen Rinderbrühe 8,7 €
- V** **fein-würzige asiatische Garnelensuppe**
mit Ingwer, Zitronengras, Chili und Kokosmilch 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 28,5 €
- „Fischerglück“**
gebratenes Saiblingfilet auf cremigem Spinat-
Gerstenrisotto, dazu knusprige Parmesanhippe 28,5 €

Fleischlos glücklich

- V** **Kräuterkäsespätzle mit Allgäuer Bergkäse**, Röstzwiebeln, und Schnittlauchröllchen, dazu marktfrische Salate 18 €
- V** **Bergkäseknödel und Spinatschlutzkrapfen** auf cremigem Pilzragout, dazu marktfrische Salate 21 €
- V** **rustikale Kartoffelpuffer** mit Gemüsemosaik und Bergkäse überbacken, dazu Blattsalate mit Kürbiskernöl-Dressing **vegan möglich** 22 €
- V** **Quorngeschnetzeltes „Züricher Art“** **vegan** in feiner Pilzrahmsoße, dazu Röstitaler und Blattsalate mit Kürbiskernöl-Dressing 22 €

Geflügel und Wild

- x** **Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust** in feiner Pfeffer-Pilzrahmsoße, dazu Gemüsemosaik und Röstitaler 21 €
- bunte Salatplatte** mit gebratener Hähnchenbrust, Kernen und Kracherle 21 €
- x** **zart geschmorter Rehbraten mit Wacholdersoße** gebratenen Pilzen, Spätzle und Preiselbeerbirne 25 €
- „Hubertusteller“** gebratenes Hirschmedaillon und Wachtelbrust mit feiner Soße, Pilzen, hausgemachten Schupfnudeln und Preiselbeerbirne 30 €

x Von diesen Gerichten sind kleine Portionen möglich

Für Schnitzelfans

„Münchner Schnitzel“

paniertes Schweineschnitzel mit feiner Senf- Meerrettichnote
Bratkartoffeln und marktfrischen Salaten 23 €

x „**Wiener Schnitzel**“ aus dem Kalbsrücken geschnitten
mit pommes frites und marktfrischen Salaten 31 €

„Schwarzwälder Cordon bleu“

mit Schwarzwälder Schinken₁ und Backsteinkäse gefüllt,
dazu pommes frites und knackige Salate 26 €



Ostalb Lamm

von der Schäferei Johannes Smietana in Steinheim am Albuch

„Schäferglück“

gebratener Lammrücken unter der Kräuterkruste
mit feiner Soße, Gemüsemosaik und Schupfnudeln 31 €

x „**Lammduett**“
gefüllte Lammbrust und Lamnbraten mit feiner Soße,
dazu gebratene Kräuterseitlinge und Kroketten 27 €



_____ Schwäbische Leibspeisen _____

	geschmälzte Maultaschen mit Kartoffel- und Blattsalaten	18,5 €
	saure Nieren mit Bratkartoffeln und marktfrischen Salaten	19,5 €
	knusprige Schweinshaxe aus dem Ofen mit Bratensoße, Bratkartoffeln und Krautsalat	25 €
x	„Schwabenstreich“ gebratene Schweinemedallions auf Kräuterspätzle mit Käse überbacken, dazu Röstzwiebeln, Speck, Rahmsoße und marktfrische Salate	25 €
x	geschmorte Ochsenbäckle mit feiner Schmorsoße, Gemüse mosaik und hausgemachten Spätzle	26 €
	Rinderleber „Tiroler Art“ mit Bratensoße, Speck und Röstzwiebeln, dazu Kartoffelkrapfen und marktfrische Salate	24 €
	schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Balsamico- Bratensoße, Röstzwiebeln, Spätzle und knackigen Salaten	32 €
x	zarter Rahmsauerbraten mit feiner Soße, Spätzle und marktfrischen Salaten	26 €

x Von diesen Gerichten sind kleine Portionen möglich

_____Vesperzeit_____

„Schweizer Wurstsalat 1“ mit Emmentaler, Essiggurke ₃ , Zwiebelringen und Brot	12,8 €
„Lompasalat 1“ mit Schwarzwurst, Backstoikäs Essiggurke ₃ , Radieschen, Zwiebelringen und Brot	13,5 €
gebackener Bergkäse mit bunten Blattsalaten, Preiselbeeren und Steinofenbaguette	14,8 €
mild gebeizter Räucherlachs mit Kartoffelpuffer, kleinem Salatstrauß und Sahnemeerrettich und Kren	17,9 €
bunte Salatplatte mit feinem Balsamicodressing, gekochtem Ei, gerösteten Kernen, Kracherle und Bergkäsestreifen	17,9 €
gebratener Fleischkäse 1 mit Röstzwiebeln, Bratensoße Spiegelei und Brot	14,9 €
„Jägertoast“ gebratenes Schweinerückensteak auf Toastbrot mit gebratenen Pilzen, Kräutern und Käse überbacken	16,5 €
„Haustoast Linde“ paniertes Schweineschnitzel auf geröstetem Brot, dazu Spiegelei, Essiggurke ₃ und Salatgarnitur	16,5 €

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 6,5 €

„Samson“

Flädlesuppe 7,2 €

„Bert“

Portion Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise 6,5 €

„Finchen“

3 Stk. Kartoffelpuffer mit Apfelmus 8,5 €

„Tiffy“

paniertes Fischfilet mit pommes frites 11 €

„Krümelmonster“

Schweinemedallions mit Rahmsoße und Spätzle 11 €

„Kermit“

paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites 11 €

„Bibo“

Hähnchenschnitzel, natur gebraten, mit Rahmsoße und Kroketten 11 €

„Graf Zahl“

Käsespätzle mit Röstzwiebeln 10 €

„Ritterschale“

kunterbuntes Dessert mit 2 Kugeln Eis nach Wahl,

Minimarshmellows und süßer Überraschung 6,5 €

Eissorten zur Wahl:

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

Unsere Eissorten

Vanille 1, Haselnuss 1, Erdbeere,
Schokolade 1, Zitrone, Stracciatella, ,
Walnuss, Sauerrahm-Himbeere-rote Bete,
Banane- Sauerrahm, Minze

1 Kugel Eis 2,9 €
mit Sahne 3,5 €

Gemischtes Eis (3 Kugeln) 7,2 €
mit Sahne 7,8 €

Süßes Früchtchen **vegan** 10 €
2 Kugeln hausgemachtes Sorbet
mit Fruchtspiegel und Beeren

Zur Wahl: Kirsche
Birne
Mirabelle
Himbeere- Stachelbeere
grüner Apfel-Basilikum
Rhabarber-Fenchel

Unsere Eiskreationen

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

Eierlikörbecher 9,5 €
Schokoladen- und Stracciatellaeis mit
Eierlikör, Sahne, Schokoladensoße
und Schokoladenperlen

Beerenbecher 9,5 €
Vanille- und Sauerrahm-Himbeere-rote Bete-
Eis mit marinierten Beeren,
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

Walnuss/ Apfel/ Kirsch 13,5 €

Dreierlei mit Maple Walnussparfait, gebackenem Apfelkühle mit Vanilleschaum und fruchtigem Kirschsorbet

Vanille/ Minze/ Beeren 12,5 €

Creme brûlée und Sauerrahm-Minze- 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

Himbeere/ Vanille/ Kokos **vegan** 12,5 €

Vanille- Casheweis und Himbeer-
Stachelbeersorbet 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

Vanille + Erdbeere 9 €

1 Schlemmerkugel Mascarpone- Vanilleeis
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 weißer Schokoladen Panna Cotta
und marinierten Erdbeeren

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

Mascarpone-Vanille, Erdnuss- Salzbrezel
Nougat-Zartbitterschokolade, Sesam
