

## \_\_\_\_\_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 Schinken<sub>1</sub> 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 \_\_\_\_\_

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

x Von diesen Gerichten sind kleine Portionen möglich

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

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

## Sommer ( Genuss)

- V cremig- milder Burrata** auf Tomaten-Basilikumsalat  
mit Wurzelbrot 15,5 €
- Pfifferlingssalat** mit Balsamicovinaigrette,  
dazu Schwarzwälder Schinken  
und Wurzelbrot 17,5 €
- V Kohlrabischnitzel** im Sesam-Knuspermantel mit Kräuterdip,  
Kartoffelecken und bunten Blattsalaten 20 €
- Rindergeschnetzeltes** mit Pfifferlingen  
im feinen Kräuterrahmsöble, dazu Röstitaler 24 €
- Saltimbocca von der Hähnchenbrust**  
im Salbei- Rauchschenkenmantel  
mit Tomatensoße und Bandnudeln 23 €
- „ Salat Fisch“**  
gebratenes Doraden und Lachsfilet mit Garnelenspieß,  
dazu confierte Kirschtomaten und bunte Blattsalate  
mit Mango-Passionsfruchtdressing 26 €
- Tomahawksteak** vom schwäbisch-hällischen Landschwein  
Kräuterbutter und Süßkartoffelfritten 27 €



# 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

---