

_____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

Aktuelle Saisongerichte bis zur kommenden Aktion

gebratene Schweinemedallions
mit Rahmpfifferlingen und Spätzle

22 €
(Weizen, Ei, Laktose)

Semmelknödel mit Pfifferlingen im Kräuterrahm

22 €
(Weizen, Ei, Laktose)

Linsen vom Boschbauer in Gerstetten
mit Spätzle und Saitenwurst

17,90 €
(Laktose, Ei, Weizen)

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

Zimt + Pfaume 9,5 €

1 Schlemmerkugel Zimt-Quarkeis
mit marinierten Pflaumenspalten
und Vanilleschaum

Erdbeere + Mango 11 €

Buttermilch- Mangocreme
und weiße Schokoladen-Panna Cotta
mit marinierten Erdbeeren

Zwetschgenbecher 9,5 €

Vanille- und Joghurteis
mit Zwetschgenröster, Sahne
und Mandelblättchen

Apfel + Vanille 11 €

Apfelküchle vom Cox Orange aus dem
eigenen Garten mit Vanilleeis

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

Joghurt, Heidelbeere-Buttermilch,
Haselnuss vegan
