

_____Vorspeisen und Suppen_____

- V** „Vitalsalat“ **vegan möglich**
knackiger Salatteller mit gerösteten Kernen und Croûtons 7 €
- gebratene Wachtelbrüstchen**
mit Zwiebel- Portweinsoße, gerösteten Pinienkernen,
kleinem Blattsalat und Steinofenbaguette 14 €
- V** **gebackener Ziegenfrischkäse** und Ziegenfrischkäsemousse
mit Salatstrauß, Aprikosen- Tomatenchutney
und Steinofenbaguette 14 €
- knusprig gebackene Riesengarnelen**
mit Salatstrauß und asiatischem Kräuterdip 13 €
- Kräuterflädle** in der kräftigen Rinderbrühe 7,2 €
- schwäbische Festtagssuppe**
mit dreierlei Klößchen, Flädle und Maultäschle
in der kräftigen Rinderbrühe 8,7 €
- V** **Petersilienwurzelsuppe**
mit gerösteten Brotwürfelchen **vegan möglich** 8,7 €

_____Fisch und mehr_____

- gebratenes isländisches Fjordlachsfilet**
auf rahmigem Blattspinat, dazu Kartoffelecken 28,5 €
- „Fischerglück“**
gebratenes Saibling und Doradenfilet mit Riesengarnele,
dazu Krustentiersoße und Duftreis 29,5 €

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** **fein- gewürztes Gemüsecurry** **vegan** mit zweierlei Falafeln und Basmatireis 22 €
- V** **Quorngeschnetzeltes** **vegan** in dunkler Grillgemüse- Paprikasoße und dazu Röstitaler 22 €

Geflügel und Wild

- x** **Medaillons von der Putenbrust** in feiner Pfeffer- Pilzrahmsoße, mit Kroketten und marktfrischen Salaten 23 €
- Salatplatte** mit gebackener Hähnchenbrust im Kürbiskernmantel, bunt garniert mit Kernen und Brotwürfelchen 22 €
- 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 _____

- schwäbische Linsen** vom Boschbauer in Gerstetten
mit Spätzle und Saitenwurst 18 €
- 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 bunter Salatgarnitur Preiselbeeren und Steinofenbaguette	14,8 €
mild gebeizter Räucherlachs mit Kartoffelpuffer, kleinem Salatstrauß und Sahnemeerrettich und Kren	17,9 €
bunte Salatplatte mit feinem Kürbiskernöldressing, gekochtem Ei, gerösteten Kernen, Kracherle und Bergkäsestreifen	17,9 €
gebratener Fleischkäse 1 mit Röstzwiebeln, Bratensoße Spiegelei und Brot	15 €
6 Nürnberger Rostbratwürstchen auf Filderkraut mit Senf und Brot	15 €
„Haustoast Linde“ paniertes Schweineschnitzel auf geröstetem Brot, dazu Spiegelei, Essiggurke ₃ und Salatgarnitur	16,9 €

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

Traditions (Küche)

Karte gültig bis 08. Dezember

Panna Cotta vom Feldsalat mit bunten Zupfsalaten, gebratenen Speckscheiben und Walnüssen, dazu Wurzelbrot	11 €
Kürbissuppe vom Butternut-Kürbis mit feiner Orangen-Currynote und steirischem Kernöl vegan	8 €
„Bauernschmaus“ Kassler Rauchfleisch, Wildschweinbratwurst und Minihaxe auf Filderkraut, dazu Petersilienkartoffeln und Senf	25 €
geschmortes Wildschweinragout mit Fildersauerkraut und Heidenheimer Hefeknöpfle	25 €
Hirschmedaillons unter der Haselnusskruste mit feiner Soße, Kartoffelkrapfen und marktfrischen Salaten	32 €
Portion von der Landente (entbeint) an ihrer Soße, mit Rotkohl und Heidenheimer Hefeknöpfle	27,5 €
Gänsebraten vom Dangelhof in Altheim mit feiner Soße, Maronen, Rotkohl und Serviettenknödeln	34 €
Maultaschen mit Hokkaidokürbis und Frischkäse gefüllt, auf feinem Linsen - Gemüsecurry vegetarisch	23 €

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“

2 Stk. Kartoffelpuffer mit Apfelmus 8,5 €

„Tiffy“

paniertes Seelachsfilet mit pommes frites 11 €

„Krümelmonster“

Schweinemedallions mit Rahmsoße und Spätzle 11 €

„Kermit“

paniertes Schweineschnitzel mit pommes frites 11 €

„Bibo“

Putenschnitzel, natur gebraten, mit Rahmsoße und Kroketten 11 €

„Graf Zahl“

Käsespätzle mit Röstzwiebeln 10 €

„Ritterschale“

kunterbuntes Dessert mit 2 Kugeln Eis nach Wahl,
Minimarshmellows, Schokolinsen und süßer Überraschung 6,5 €

Eissorten zur Wahl:

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

Unsere Eissorten

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

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

Heidelbeerbecher 9,5 €
Vanille- und Joghurt-Heidelbeereneis
mit Wildbeidelbeerragout
Sahne und gerösteten Mandeln

Nussbecher 9,5 €
Walnuss- und Haselnusseis
mit marinierten Nüssen, Sahne,
Karamellsoße und Krokant

Unsere Dessertkreationen

Schokolade/ Mango/ Himbeere 13,5 €

zartbitteres Schokoladenmousse und fruchtige Mango- Passionsfruchtcreme mit Himbeeren und Kakaocrumble

Walnuss/ Apfel/ Kirsch 13,5 €

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

Vanille/ Beeren/ Bete 12,5 €

Creme brûlée und Sauerrahm-Himbeer-rote- Eis mit marinierten Beeren und Knusperhippe

Unsere Dessertkreationen

Haselnuss/ Kirsch/Schokolade **vegan** 10 €

veganes Haselnusseis
mit winterlichem Kirschrageout
und Zartbitter-Schokobruich

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,
Karamellschokoladen- Panna Cotta
und Schokoladen- Pekannussbrownie

Unsere Aktionsdesserts

Zimt + Zwetschge 9,5 €
1 Schlemmerkugel Zimt-Quarkeis
mit gratinierten Zwetschgen

Pistazie + Orange 12 €
feines Pistazienmousse mit Orangen-
Granatapfelsalat und Pistaziencrunch

Zwetschge + Joghurt 11 €
Parfait von der Zwetschge mit Joghurt-
Granatapfeleis und Zwetschgenröster

Apfel + Vanille 10,5 €
Apfelstrudel vom Cox Orange aus dem
eigenen Garten mit Vanilleeis
und Vanilleschaum

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

Joghurt-Granatapfel,
Rum-Rosine, Zimt-Quark
