

_____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



Frühlings (Küche)

- V** **gebackene Champignonköpfe** mit kleinem Salaststrauß und Cocktaildip 10,5 €
- Kaspressknödel in der kräftigen Rinderbrühe** mit Schnittlauchröllchen 7,8 €
- V** **Kaspressknödel mit Gemüsebrühe** und Schnittlauchröllchen 7,8 €
- V** **Schupfnudeln „Gärtnerin Art“** mit bunten Gemüsen im Bärlauchrahm, Parmesanknusper und Blattsalate 23,5 €
- geschnetzelte Lammleber** im Zwiebel- Portweinsößle mit Bratkartoffeln und marktfrischen Salaten 27,8 €
- Lammhaxe aus dem Ofen mit feiner Soße** auf Zitronen-Thymianpolenta, dazu Bohnen und Karotten 29,8 €
- gebratenes Red Snapperfilet** auf Bärlauch-Gerstenrisotto, dazu Parmesanknusper 27,8 €
- „Försterschnitzel“**
überbackenes Schweinerückensteak mit Champignons, Schinkenstreifen, Bergkäse und Kräutern, dazu Rahmsoße, Kroketten und marktfrische Salate 26 €

Wir beziehen unser Ostalb Lamm
von der Schäferei Smietana in Steinheim.

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 Apfelkühle 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 Kirschragout
und Zartbitter-Schokobruck

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
