

## \_\_\_\_\_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 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 \_\_\_\_\_

- 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<sub>3</sub>, Zwiebelringen und Brot 12,8 €

„**Lompasalat** 1“ mit Schwarzwurst, Backstoikäs  
Essiggurke<sub>3</sub>, 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<sub>3</sub> 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 €
- x** **zart geschmortes Lammcurry** aus der Lammschulter mit Basmatireis und marktfrischen Salaten 27,5 €
- Lammhaxe aus dem Ofen mit feiner Soße** auf Zitronen-Thymianpolenta, dazu Bohnen und Karotten 29,8 €
- gebratenes Lachsforellenfilet** auf Bärlauch-Gerstenrisotto, dazu Parmesanknusper 27,8 €
- „Försterschnitzel“**  
überbackenes Schweinerückensteak  
mit Champignons, Schinkenstreifen, Bergkäse und Kräutern,  
dazu Rahmsoße, Kroketten und marktfrische Salate 26 €

**x kleine Portion möglich**

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

---