

_____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,
Gemüsemosaik 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

Spargel (Spitze)

„Spitzengenuß vorneweg“

Stangenspargel im Currytempura gebacken,
dazu kleiner Salatstrauß und Dip 12 €

Spargelcremesuppe 8 €

„Frühlingshafter Genuß“

Stangenspargel auf Kartoffelpuffern mit Tomatenwürfeln
und Bergkäse überbacken, dazu bunte Blattsalate 23 €

auch vegan möglich

Wählen Sie zu einer

Portion Bio Stangenspargel vom Spargelhof Häge in Langenau mit Sauce hollandaise

folgendes dazu und kreieren Sie Ihr Wunschgericht:

- + 2 Stück Kräuterflädle 27 €
- + geschwenkte Petersilienkartoffeln 27 €
- + 2 Stück Schweinemedallions und Petersilienkartoffeln 32 €
- + gebratenes Lachsforellenfilet und Petersilienkartoffeln 34 €
- + Wiener Schnitzel und Petersilienkartoffeln 34 €



Auf Wunsch servieren wir statt Sauce hollandaise
auch gerne zerlassene Butter!

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“

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

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 Wildheidelbeerragout
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-Bete- 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

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

veganes Haselnusseis
mit winterlichem Kirschrageout
und Zartbitter-Schokobruch

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

- Erdbeere** **vegan** 8,5 €
Vanille- und Erdbeereis
mit marinierten Erdbeeren, Schlagcreme
und Mandelblättchen
- Nougat + Himbeere** 12 €
Nougatparfait im Haselnussbiskuit mit
karamellisieren Himbeeren und
Vanilleschaum
- Buttermilch+ Erdbeere** 9,8 €
1 Schlemmerkugel Buttermilch-
Rhabarbereis mit marinierten Erdbeeren
und Vanilleschaum
- Erdbeere + Rhabarber** 9,8 €
gratinierte Erdbeeren mit fruchtigem
Rhabarbersorbet und Schokoladenbruch

Genießen Sie unsere Saison- Eissorten als einzelne Kugeln:

Mandel-Tonkabohne, Buttermilch-Rhabarber
Rum-Rosine, Joghurt
