

____Vorspeisen und Suppen____

- V „Vitalsalat“** **vegan möglich**
knackiger Salatteller mit gerösteten Kernen und Croûtons 7 €
- gebratene Wachtelbrüstchen**
mit Balsamico-Alblinsensalat, Zupfsalaten und Wurzelbrot 14,5 €
- V gebackener Ziegenfrischkäse**
und Ziegenfrischkäsemousse mit Salatstrauß,
Zwetschgen-Mirabellenchutney und Wurzelbrot 14,5 €
- geschmolztes Hackfleischmaultäschle**
mit Kartoffel- und Blattsalat 13,8 €
- Kräuterflädle** in der kräftigen Rinderbrühe 7,5 €
- fein-würzige asiatische Garnelensuppe** **vegan möglich**
mit Ingwer, Zitronengras, Chili und Kokosmilch 8,7 €
- V Tomatensuppe**
mit Basilikum Creme fraîche **vegan möglich** 8,7 €

____Fisch und mehr____

- gebratenes isländisches Fjordlachsfilet**
auf rahmigem Blattspinat, dazu Basmatireis 29 €
- „Salat Fischerglück“**
gebratenes Saibling- und Wolfsbarschfilet mit Riesengarnelen
und Kartoffelspalten, dazu bunte Blattsalate mit
Passionsfruchtdressing, Radieschen und Kirschtomaten 29 €

_____ Fleischlos glücklich _____

- V Käsespätzle mit Allgäuer Bergkäse** im Kräuterrahm ,
mit Röstzwiebeln und Schnittlauchröllchen,
dazu marktfrische Salate 18,5 €
- V Bergkäseknödel und Spinatschlutzkrapfen**
auf cremigem Pilzragout, dazu marktfrische Salate 21,5 €
- V paniertes Kohlrabischnitzel** mit Kräuterdip,
Kartoffelspalten und marktfrischen Salaten 20,5 €
- V Quorngeschnetzeltes** **vegan**
in fein-würziger Grillgemüse- Paprikasoße
dazu Röstitaler 22 €

_____ Geflügel und Wild _____

- x Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust** mit Gemüse
in fein-würziger Currysoße,
dazu Reis und marktfrischen Salaten 23 €
- „Salat Backhähnchen“**
mit gebackener Hähnchenbrust, bunt garniert
mit Kernen und Brotwürfelchen 23 €
- x zart geschmortes Rehragout in Wacholdersoße**
mit gebratenen Pilzen, Semmelknödeln und Preiselbeerbirne 26 €

x Von diesen Gerichten sind kleine Portionen möglich

____Für Schnitzelfans____

„Paprikaschnitzel“

natur gebratenes Schweinerückensteak mit fein-würziger Paprikasoße, Kartoffelecken und marktfrischen Salaten 25,5 €

- x „Wiener Schnitzel“ aus dem Kalbsrücken geschnitten mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und marktfrischen Salaten 31,5 €

„Allgäuer Cordon bleu“

mit Wacholderschinken¹ und Bergkäse gefüllt, dazu pommes frites und knackige Salate 26,8 €



____Ostalb Lamm____

von der Schäferei Johannes Smietana in Steinheim am Albuch

„Schäferglück“

gebratener Lammrücken unter der Kräuterkruste mit feiner Soße, Gemüsemosaik und Röstitaler 31,5 €

- x „Lammduett“
gefüllte Lammbrust und Lammbraten mit feiner Soße, dazu gebratene Kräuterseitlinge und Kroketten 27,5 €



_____ Schwäbische Leibspeisen _____

	saure Nieren mit Bratkartoffeln und marktfrischen Salaten	19,8 €
	knusprige Schweinshaxe aus dem Ofen mit Bratensoße, Bratkartoffeln und Krautsalat	25,5 €
x	„Schwabenstreich“ gebratene Schweinemedallions auf Spätzle mit Käse überbacken, dazu Röstzwiebeln, Speck, Rahmsoße und marktfrische Salate	25,5 €
x	geschmorte Ochsenbäckle an ihrer Soße, Gemüsemosaik und hausgemachten Spätzle	27 €
	„Grillteller Linde“ mit kleinem Rostbrätle, Schweinemedallion, Hähnchenbrust und Rostbratwürstchen, dazu Kräuterbutter und pommes frites	26 €
	Rinderleber „Tiroler Art“ mit Bratensoße, Speck und Röstzwiebeln, dazu Kartoffelkrapfen und marktfrische Salate	24 €
	schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Balsamico-Bratensoße, Röstzwiebeln, Spätzle und marktfrischen Salaten	32,5 €
x	zarter Rahmsauerbraten mit feiner Soße, Spätzle und marktfrischen Salaten	26,5 €

x Von diesen Gerichten sind kleine Portionen möglich

____Vesperzeit____

„Wurstsalat₁“

mit Essiggurke₃, Radieschen, Zwiebelringen und Brot 13,2 €

„Schweizer Wurstsalat₁“ mit Bergkäse,

Essiggurke₃, Radieschen, Zwiebelringen und Brot 13,5 €

„Schwäbischer Wurstsalat₁“ mit Schwarzwurst,

Essiggurke₃, Radieschen, Zwiebelringen und Brot 13,5 €

mild gebeizter Räucherlachs mit Kartoffelpuffer,

kleinem Salatstrauß und Sahnemeerrettich und Kren 18 €

bunte Salatplatte mit feinem Balsamicodressing,

gekochtem Ei, gerösteten Kernen, Kracherle
und Bergkäsestreifen 18 €

„Haustoast Linde“

paniertes Schweineschnitzel auf geröstetem Brot,
dazu Spiegelei, Essiggurke₃ und Salatgarnitur 17,8 €

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

**Bitte beachten Sie, dass wir für eine Einwegverpackung 0,80 Euro
in Rechnung stellen.**

**Über das app -basierte Mehrwegsystem vytal sind die
Verpackungen für Sie kostenlos.**

**Gutscheine aus den Kalenderjahren 2020, 2021 und 2022
sind noch bis 31.12. 2025 bei uns einlösbar.**

Wild + Wurzel

hausgemachtes Lavendelblütensirupschote 0,4 l	4,8
alkoholfreier Gin-Tonic mit Lavendelblütensirup	7,9
Kaspressknödel mit Schnittlauchröllchen in der kräftigen Rinderbrühe	8,5
fein – würzige Kürbissuppe vom Hokkaidokürbis mit steirischem Kernöl verfeinert vegetarisch	8,5
Kartoffelrösti mit Pfifferlingen im Kräuterrahm und bunten Blattsalaten vegetarisch	23
Schweinemedallions mit Pfifferlingen im Kräuterrahm und hausgemachten Spätzle	26,5
saure Kutteln im Trollingersöble mit feinen Gemüsestreifen und Bratkartoffeln	18,5
zart geschmorter Rehbraten an seiner Soße mit gebratenen Pilzen, dazu Preiselbeerbirne und Spätzle	27,5
2 Wildschweinrostbratwürste mit feiner Soße dazu Kartoffel-Petersilienwurzelstampf	22
„Hubertusteller“ mit rosa gebratenem Hirschmedaillon und zarter Wachtelbrust auf gebratenen Pilzen, dazu Schupfnudeln und Preiselbeerbirne	31

Willkommen in unserer Sesamstrasse

„Ernie“

Portion Spätzle mit Rahmsoße oder Bratensoße 6,5 €

„Samson“

Flädlesuppe 7,5 €

„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“

Hähnchenschnitzel, 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, Joghurt-Heidelbeere, Walnuß, Sauerrahm-Himbeere-rote Bete, Sauerrahm-Minze

Unsere Eissorten

Vanille 1, Haselnuss 1, Erdbeere, Minze
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	5,5 €
1 Schlemmerkugel hausgemachtes Sorbet mit Fruchtspiegel und Beeren	

Zur Wahl:	Kirsche
	Aprikose
	Mirabelle
	Himbeere- Stachelbeere
	grüner Apfel-Basilikum
	Erdbeere

Unsere Eiskreationen

Espresso + Eis 6,6 €

1 Schlemmerkugel Vanilleeis mit Espresso

Eierlikörbecher 9,5 €

Schokoladen- und Stracciatellaeis mit
Eierlikör, Sahne, Schokoladensoße
und Schokoladenperlen

Joghurtbecher 9,5 €

Vanille- und Joghurt-Heidelbeereneis
mit marinierten Beeren, Naturjoghurt
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

Tonkabohne/ Apfel/ Himbeere 13,5 €

Dreierlei mit Tonkabohnenparfait,
gebackenem Apfelkühle mit Vanilleschaum
und Sauerrahm-Himbeere-rote Bete-Eis

Vanille/ Beeren/ Minze 12,5 €

Crème 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

Schokolade /Mango **vegan** 10 €

veganes Schokoladensorbet
mit fruchtigem Mangoragout
und zartbitterem Schokobruch

Schmarrn / Streuobst 13,5 €

hausgemachter Kaiserschmarrn mit
gerösteten Mandelblättchen,
Apfel- Quittenkompott aus dem eigenen
Streuobstgarten und Vanilleschaum

Schokolade / Karamell/ Brownie 13,5 €

Dessertteller mit zartbitterem
Schokoladenmousse, Milchkaramelleis
und Schokoladen- Pekannussbrownie

Unsere Aktionsdesserts

Marille + Vanille 10 €

2 Marillenknödel in Mandelbröseln
geschwenkt, dazu Marillenröster
und Vanilleschaum

Ribisel + Beeren 10 €

rotes Johannisbeereneis
mit marinierten Beeren, Kakaostreuseln
und Vanilleschaum

Birne / Ziege und Pistazie 10 €

Ziegenjoghurt- Pistazieneis mit gratinierter
Streuobstbirne und Pistaziencrunch

Genießen Sie unsere Saison- Eissorten als einzelne Kugeln:

Buttermilch-Limette,
rote Johannisbeere,
Ziegenjoghurt-Pistazie
Zitrone-Lavendel
