

\_\_\_\_\_Vorspeisen und Suppen\_\_\_\_\_

- V** „Vitalsalat“ **vegan möglich**  
knackiger Salatteller mit gerösteten Kernen und Croûtons 7 €
- gebratene Wachtelbrüstchen**  
mit Zwiebel- Portweinsoße, Granatapfelkernen  
kleinem Blattsalat und Wurzelbrot 14,5 €
- V** **gebackener Ziegenfrischkäse**  
und Ziegenfrischkäsemousse mit Salatstrauß,  
Zwetschgenschutney und Wurzelbrot 14,5 €
- Kräuterflädle** in der kräftigen Rinderbrühe 7,5 €
- schwäbische Festtagssuppe**  
mit Grieß- und Brätklößchen, Flädle und Maultäschle  
in der kräftigen Rinderbrühe 8,7 €
- asiatische Garnelensuppe**  
mit Ingwer, Zitronengras, Chili und Kokosmilch 8,7 €
- V** **fein-würzige Kürbissuppe** vom Hokkaidokürbis  
mit steirischem Kernöl und Kürbiskerncrunch **vegan** 8,5 €

\_\_\_\_\_Fisch und mehr\_\_\_\_\_

- gebratenes isländisches Fjordlachsfilet**  
mit tomatisiertem Grillgemüse und Kartoffelecken 29 €
- „Fischerglück“**  
gebratenes Saiblingfilet auf lauwarmem Balsamico-  
Alblinsengemüse mit Parmesanknusper 28 €

## Fleischlos glücklich

- V** **Kräuterkäsespätzle mit Allgäuer Bergkäse**  
mit Röstzwiebeln und Schnittlauchröllchen,  
dazu marktfrische Salate 18,9 €
- V** **Bergkäseknödel und Spinatschlutzkrapfen**  
auf cremigem Pilzragout, dazu marktfrische Salate 21,8 €
- V** **Hokkaido- Kürbismaultäschle**  
auf fein-würzigem Alblinsen-Currygemüse 19,8 €
- V** **Quorngeschnetzeltes „Züricher Art“** **vegan**  
in feiner Pilzcremesoße, dazu Röstitaler  
und bunte Blattsalate 22,8 €

## Geflügel und Wild

- x** **Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust** mit Gemüse  
in fein-würziger Currysoße,  
dazu Reis und marktfrischen Salaten 23 €
- „Salat Backhähnchen“**  
mit Hähnchenbrust im Kürbiskernmantel,  
mit Passionsfruchtdressing, Kernen und Brotwürfelchen 23 €
- x** **zart geschmorter Rehbraten an seiner Soße**  
mit gebratenen Pilzen, dazu Preiselbeerbirne und Spätzle 27,5 €
- „Hubertusteller“**  
mit rosa gebratenem Hirschmedaillon und zarter Wachtelbrust  
auf gebratenen Pilzen, dazu Schupfnudeln und Preiselbeerbirne 31 €

**x** Von diesen Gerichten sind kleine Portionen möglich

## Für Schnitzelfans

### **„Münchner Schnitzel“**

paniertes Schweineschnitzel mit feiner Senf-Meerrettichnote,  
Bratkartoffeln und marktfrischen Salaten 23,8 €

- x** „**Wiener Schnitzel**“ aus dem Kalbsrücken geschnitten  
mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und marktfrischen Salaten 32 €

### **„Schwarzwälder Cordon bleu“**

mit Schwarzwälder Schinken und Backsteinkäse gefüllt,  
dazu pommes frites und knackige Salate 27 €



## Ostalb Lamm

von der Schäferei Johannes Smietana in Steinheim am Albuch

### **„Schäferglück“**

gebratener Lammrücken unter der Kräuterkruste  
an seiner Soße, dazu buntes Gemüse und Schupfnudeln 31,5 €

- x** „**Lammduett**“  
gefüllte Lamnbrust und Lamnbraten an feiner Lammsoße,  
dazu gebratene Kräuterseitlinge und Kroketten 27,5 €



## \_\_\_\_\_ Schwäbische Leibspeisen \_\_\_\_\_

	<b>schwäbische Linsen</b> vom Boschbauer in Gerstetten mit Spätzle und Saitenwurst	18,5 €
	<b>geschmälzte Maultaschen</b> mit Kartoffel- und Blattsalat	18,5 €
	<b>saure Nieren</b> mit Bratkartoffeln und marktfrischen Salaten	19,8 €
	<b>knusprige Schweinshaxe</b> aus dem Ofen mit Bratensoße, Sauerkraut und Bratkartoffeln	25,8 €
x	<b>„Schwabenstreich“</b> gebratene Schweinemedallions auf Kräuterspätzle mit Käse überbacken, dazu Röstzwiebeln, Speck, Rahmsoße und marktfrische Salate	25,5 €
x	<b>geschmorte Ochsenbäckle</b> an ihrer Soße, Gemüse mosaik und hausgemachten Spätzle	27,5 €
	<b>Rinderleber „Tiroler Art“</b> mit Bratensoße, Speck und Röstzwiebeln, dazu Kartoffelkrapfen und marktfrische Salate	24,5 €
	<b>schwäbischer Zwiebelrostbraten</b> mit Balsamico-Bratensoße, Röstzwiebeln, Spätzle und marktfrischen Salaten	33 €
x	<b>zarter Rahmsauerbraten</b> mit feiner Soße, Spätzle und marktfrischen Salaten	26,8 €

x Von diesen Gerichten sind kleine Portionen möglich

\_\_\_\_\_Vesperzeit\_\_\_\_\_

**„Schweizer Wurstsalat 1“** mit Bergkäse,  
Essiggurke<sub>3</sub>, Radieschen, Zwiebelringen und Brot 13,5 €

**„Lompasalat 1“** mit Schwarzwurst, Backsteinkäse  
Essiggurke<sub>3</sub>, Radieschen, Zwiebelringen und Brot 14 €

**mild gebeizter Räucherlachs** mit Kartoffelpuffer,  
Blattsalaten, Sahnemeerrettich und geraspelttem Kren 18,5 €

**bunte Salatplatte** mit feinem Balsamicodressing,  
gekochtem Ei, gerösteten Kernen, Kracherle  
und Bergkäsestreifen 18,5 €

**6 Stück Nürnberger Rostbratwürstchen**  
auf Sauerkraut, dazu Senf und Brot 14,5 €

**„Haustoast Linde“**  
paniertes Schweineschnitzel auf geröstetem Brot,  
dazu Spiegelei, Essiggurke<sub>3</sub> und bunte 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 vyal sind die  
Verpackungen für Sie kostenlos.**

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

# Wild + Wurzel

<b>hausgemachtes Lavendelblütensirupschorle</b> 0,4 l	4,8
<b>alkoholfreier Gin-Tonic mit Lavendelblütensirup</b>	7,9
<b>Kaspressknödel</b> mit Schnittlauchröllchen in der kräftigen Rinderbrühe	8,5
<b>Kartoffelrösti</b> mit Pfifferlingen im Kräuterrahm und bunten Blattsalaten <span style="color: green;">vegetarisch</span>	23
<b>Schweinemedallions</b> mit Pfifferlingen im Kräuterrahm und hausgemachten Spätzle	26,5
<b>Portion von der knusprigen Bauernente</b> (entbeint) an ihrer Soße, dazu Rotkohl, Semmelknödel und Hefeknöpfle	28,5
<b>zart geschmortes Rehragout</b> an seiner Soße mit gebratenen Pilzen, dazu Preiselbeerbirne und Semmelknödeln	26
<b>Rinderroulade</b> an ihrer Soße mit Spätzle und marktfrischen Salaten	24
<b>2 Wildschweinrostbratwürste</b> mit feiner Soße dazu Kartoffel-Petersilienwurzelschtopf	22
<b>rosa gebratene Flugentenbrust</b> an ihrer Soße mit Rahmwirsing und Dauphinekartoffeln	29

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt und Bedienungsgeld  
Hinweise zur Kennzeichnung von Zusatzstoffen finden Sie auf unserer Vesperkarte

# 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 Apfelküchle mit Vanilleschaum und Sauerrahm-Himbeere-rote Bete-Eis

**Vanille/ Beeren/ Minze** 12,5 €

Creme 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

---