

____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 Lammbrust und Lammbraten an feiner Lammsoße,
dazu gebratene Kräuterseitlinge und Kroketten 27,5 €



_____ Schwäbische Leibspeisen _____

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

x Von diesen Gerichten sind kleine Portionen möglich

_____Vesperzeit_____

„Schweizer Wurstsalat ¹“ mit Bergkäse,
Essiggurke³, Radieschen, Zwiebelringen und Brot 13,5 €

„Lompasalat ¹“ mit Schwarzwurst, Backsteinkäse
Essiggurke³, 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, Essiggurke³ 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 vytal sind die
Verpackungen für Sie kostenlos.**

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

Knödel (Liebe)

das beste rund um die Enten- und Gänsezeit

Leberklößchen mit Schnittlauchröllchen
in der kräftigen Rinderbrühe 7,8

„Wurzelwerk“

Kartoffelrösti mit Schmorkarotten, glasierten Maronen
Petersilienwurzelschaum und bunten Blattsalaten vegan 23

zart geschmortes Ostalb Lammragout aus der Schulter
mit Sauerkraut und Heidenheimer Hefeknöpfe 27,8

Portion von der knusprigen Bauernente (entbeint)
an ihrer Soße, dazu Rotkohl, Semmelknödel und Hefeknöpfe 28,5

Portion von der Dangelhof- Freilandgans aus Altheim/ Alb
an ihrer Soße, dazu Rotkohl und Semmelknödel 36

panierte Hähnchenbrust in Kürbiskernmantel auf
Kürbis- Gerstenrisotto, dazu marktfrische Salate 25

rosa gebratene Flugentenbrust 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, Karamell
Schokolade ¹, Zitrone, Stracciatella,
Walnuss, Sauerrahm-Himbeere-rote Bete,
Banane- Sauerrahm, Joghurt-Heidelbeere

1 Kugel Eis	3 €
mit Sahne	3,5 €

Gemischtes Eis (3 Kugeln)	7,5 €
mit Sahne	8 €

Süßes Früchtchen vegan	5,9 €
1 Schlemmerkugel hausgemachtes Sorbet mit Fruchtspiegel und Beeren	

Zur Wahl:	Kirsche
	Blutorange
	Himbeere- Stachelbeere
	Zwetschge
	Kiwi-Stachelbeere

Unsere Eiskreationen

Espresso + Eis 6,7 €

1 Schlemmerkugel Vanilleeis mit Espresso

Eierlikörbecher 9,5 €

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

Kirschbecher 9,5 €

Vanille- und Schokoladeneis
mit winterlichem Kirschragout,
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/ Kirsch 13,8 €
Dreierlei mit Tonkabohnenparfait,
gebackenem Apfelkühle mit Vanilleschaum
und fruchtigem Kirschsorbet

Himbeer/ Bete/ Mandel 13,5 €
Himbeerschokoladen-Panna Cotta
und Sauerrahm-Himbeere-rote Beteis
mit marinierten Beeren und Macaronsand

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** 11 €

veganes Schokoladensorbet
mit Mangoragout, Granatapfelkernen
und zartbitterem Schokobruch

Schmarrn / Streuobst 13,8 €

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

Zimt + Zwetschge 11,5 €
Zimteis- Gugelhupf mit Zwetschgenröster,
Vanilleschaum und Knusperblatt

Sanddorn + Orange 11 €
1 Schlemmerkugel Sanddorn-Quarkeis
mit Orangenspalten und Granatapfelkernen,
dazu Schokoladenbruch

Marzipan + Kirsche 11,5 €
gebackene Marzipancreme -Schnitte
mit winterlichem Kirschragout

Nougat +Himbeere 13,5 €
Nougatroulade im Haselnussbiskuit
mit warmen Himbeeren und Vanilleschaum

**Genießen Sie unsere Saison- Eissorten
als einzelne Kugeln:**

Cassis- Vanille
Sanddorn-Quark
