

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

	<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, Gemüsemosaik 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 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.**

# Suppen (Welt)

Löffelweise Erwärmendes

**Leberknödelsuppe** in kräftiger Rinderbrühe  
mit Schnittlauchröllchen

7,8 €

( Ei, Laktose, Weizen)

**Brokkolicremesuppe** vegetarisch

7,8 €

( Laktose)

.....mit geräuchertem Lachs

8,9 €

**Tomatensuppe**

mit Gin Creme fraîche und Basilikum

7,9 €

Suppe auch vegan möglich

**Maronenschaum- Geflügelsuppe**

7,9 €

( Laktose, Weizen)

**Kuttelsuppe** mit Gemüsestreifen

9,5 €

(Sellerie, Weizen)

.....als Hauptgang mit Bratkartoffeln

18,5 €

**Teller Gaisburger Marsch**

schwäbischer Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln,  
Spätzle, Wurzelgemüse und Röstzwiebeln  
in der kräftigen Brühe

17,9 €

( Ei, Laktose, Weizen, Sellerie)

.....als Vorspeisenportion:

9,5 €

---

Alle Preise in € 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 <sup>1</sup>, Haselnuss <sup>1</sup>, Erdbeere, Karamell  
Schokolade <sup>1</sup>, Zitrone, Stracciatella,  
Walnuss, Sauerrahm-Himbeere-rote Bete,  
Banane- Sauerrahm, Joghurt-Heidelbeere

<b>1 Kugel Eis</b>	3 €
<b>mit Sahne</b>	3,5 €

<b>Gemischtes Eis ( 3 Kugeln)</b>	7,5 €
<b>mit Sahne</b>	8 €

<b>Süßes Früchtchen</b> <b>vegan</b>	5,9 €
1 Schlemmerkugel hausgemachtes Sorbet mit Fruchtspiegel und Beeren	

<b>Zur Wahl:</b>	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

---