

____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, Zwetschgenchutney 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 Bergkäseknoedel 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 ____

„Münchener Schnitzel“

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

- ✗ „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 ____

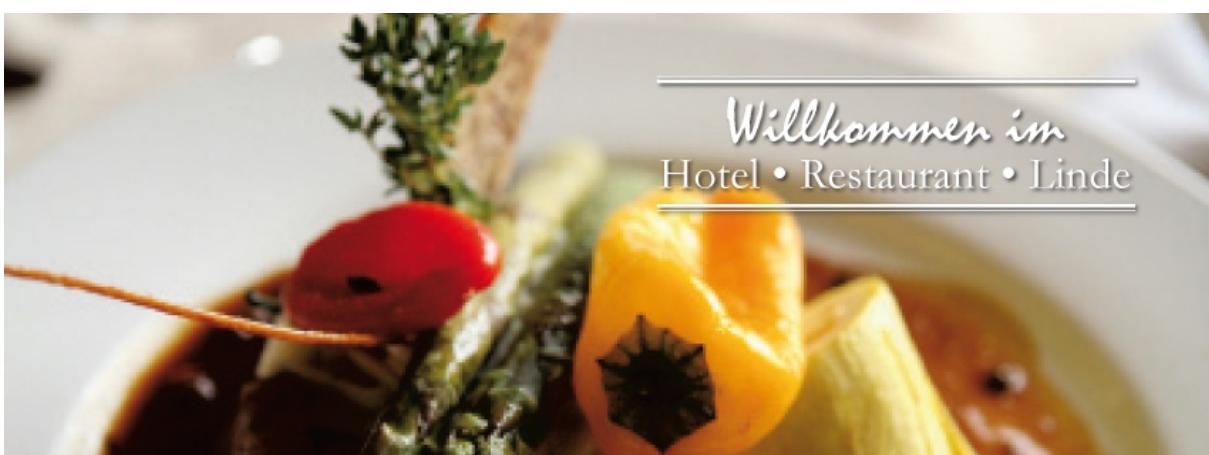
von der Schäferei Johannes Smietana in Steinheim am Albuch

„Schäferglück“

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

- ✗ „Lammduet“

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 €

„Schwabenstreich“
gebratene Schweinemedaillons auf Krüterspätzle
mit Käse überbacken, dazu Röstzwiebeln, Speck,
Rahmsoße und marktfrische Salate 25,5 €

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 €

zarter Rahmsauerbraten mit feiner Soße,
Spätzle und marktfrischen Salaten 26,8 €

• 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 geraspeltem 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 €

„Haustost 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.**

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 €

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“

Schweinemedaillons 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,
Minimarshmallows, 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 Apfelküchle mit Vanilleschaum
und fruchtigem Kirschsorbet

Himbeer/ Bete/ Mandel 13,5 €

Himbeerschokoladen-Panna Cotta
und Sauerrahm-Himbeere-rote Beteeis
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 €

Dessertsteller 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 Kirschartgout

Nougat +Himbeere 13,5 €

Nougatroulade im Haselnussbiskuit
mit warmen Himbeeren und Vanilleschaum

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

Cassis- Vanille
Sanddorn-Quark
