

_____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 _____

	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, Gemüse mosaik 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 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.**

Spargel (Spitze)

„Spitzengenuß vorneweg“

marinierter Spargelsalat mit Basilikumvinaigrette, Kirschtomaten, Zupfsalaten und gebratenen Garnelen, dazu Wurzelbrot	15 €
als Hauptgang	24 €
Spargelcremesuppe mit Bärlauchschaum	8 €

„Frühlingshafter Genuß“

„ Spargeltoast “ mit Wacholderschinken und Sauce hollandaise überbacken	17,8 €
Stangenspargel auf Kartoffelrösti mit Bergkäse überbacken, dazu bunte Blattsalate	23 €
gebratene Schupfnudeln mit Karotten und zweierlei Spargel dazu Bärlauchschaum, geraspelter Parmesan und marktfrische Salate	26 €

Wählen Sie zu einer

Portion Bio Stangenspargel vom Spargelhof Häge in Langenau mit Sauce hollandaise

folgendes dazu und gestalten Sie Ihr Wunschgericht:

+ 2 Stück Kräuterflädle	27,5 €
+ geschwenkte Petersilienkartoffeln	27,5 €
+ 2 Stück Schweinemedallions und Petersilienkartoffeln	29,5 €
+ zweierlei Schinken und Petersilienkartoffeln	29 €
+ gebratenes Lachsfilet und Petersilienkartoffeln	33 €
+ Wiener Schnitzel und Petersilienkartoffeln	33 €



Auf Wunsch servieren wir statt Sauce hollandaise
auch gerne zerlassene Butter!

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 Apfelküchle 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
