

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

- V** „Vitalsalat“ **vegan möglich**  
knackiger Salatteller mit gerösteten Kernen und Croûtons 7,5 €
- in Kräuterbutter gebratene Riesengarnelen**  
mit Kirschtomaten, dazu Wurzelbrot 14,8 €
- V** **gebackener Ziegenfrischkäse**  
und Ziegenfrischkäsemousse mit Salatstrauß,  
Tomaten-Aprikosenchutney und Wurzelbrot 14,8 €
- Kräuterflädle** in der kräftigen Rinderbrühe 7,8 €
- asiatische Garnelen- Currysuppe**  
mit Mais, Ingwer, Zitronengras, Chili und Kokosmilch 8,9 €
- V** **fruchtige Tomatensuppe**  
mit Gin Creme fraîche und Basilikum **vegan möglich** 8,7 €

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

- gebratenes isländisches Fjordlachsfilet**  
mit Safransoße, Gemüsemosaik und Bandnudeln 29,5 €
- „Fischerglück“**  
gebratenes Saiblingfilet auf lauwarmem Balsamico-  
Abblinsengemüse mit Kartoffelecken und Parmesanknusper 29 €

## Fleischlos glücklich

- V Kräuterkäsespätzle mit Allgäuer Bergkäse**  
mit Röstzwiebeln und Schnittlauchröllchen,  
dazu marktfrische Salate 19,5 €
- V Bergkäseknödel und Spinatschlutzkrapfen**  
auf cremigem Pilzragout, dazu marktfrische Salate 22,5 €
- V Gemüse-Kartoffelmaultäsche**  
auf fein-würzigem Currygemüse **vegan** 21,5 €
- V Quorngeschnetzeltes **vegan****  
in stückiger Grillgemüse- Paprikasoße, dazu Röstitaler  
und bunte Blattsalate 23,5 €

## Geflügel und Wild

- x Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust** mit Gemüse  
in fein-würziger Currysoße,  
dazu Reis und marktfrische Salate 23,5 €
- „Salat Hähnchen“**  
bunte Salatplatte mit gebratener Hähnchenbrust,  
Passionsfruchtdressing, Kernen und Brotwürfelchen 24 €
- x zart geschmorter Rehbraten an seiner Soße**  
mit gebratenen Pilzen, dazu Preiselbeerbirne und Spätzle 28 €

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

## Für Schnitzelfans

### **„Münchner Schnitzel“**

paniertes Schweineschnitzel mit feiner Senf-Meerrettichnote,  
Bratkartoffeln und marktfrischen Salaten 24 €

- 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 28 €



## Ostalb Lamm

von der Schäferei Johannes Smietana in Steinheim am Albuch

### **„Schäferglück“**

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

- x** „**Lammduett**“  
gefüllte Lammbrust und Lamnbraten an feiner Lammsoupe,  
dazu gebratene Kräuterseitlinge und Kroketten 28,5 €



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

	<b>geschmälzte Maultaschen</b> mit Kartoffel- und Blattsalat	19,5 €
	<b>saure Nieren</b> mit Bratkartoffeln und marktfrischen Salaten	20,5 €
	<b>knusprige Schweinshaxe</b> aus dem Ofen mit Bratensoße, Bratkartoffeln und Krautsalat	26 €
x	<b>„Schwabenstreich“</b> gebratene Schweinemedallions auf Kräuterspätzle mit Käse überbacken, dazu Röstzwiebeln, Speck, Rahmsoße und marktfrische Salate	25,8 €
	<b>„Grillteller Linde“</b> mit kleinem Rostbrätle, Schweinemedallion, Hähnchenbrust und Rostbratwürstchen, dazu Kräuterbutter und pommes frites	27 €
x	<b>geschmorte Ochsenbäckle</b> an ihrer Soße, Gemüsemosaik und hausgemachten Spätzle	28 €
	<b>Rinderleber „Tiroler Art“</b> mit Bratensoße, Speck und Röstzwiebeln, dazu Kartoffelkrapfen und marktfrische Salate	25 €
	<b>schwäbischer Zwiebelrostbraten</b> mit Balsamico-Bratensoße, Röstzwiebeln, Spätzle und marktfrischen Salaten	33 €
	<b>zart geschmorte Rinderroulade</b> mit feiner Soße, Spätzle und marktfrischen Salaten	28 €
x	Von diesen Gerichten sind kleine Portionen möglich	

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

**„Schweizer Wurstsalat 1“** mit Bergkäse,  
Essiggurke<sub>3</sub>, Radieschen, Zwiebelringen und Brot 13,8 €

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

**mild gebeizter Räucherlachs** mit Kartoffelpuffer,  
Blattsalaten, Sahnemeerrettich und geraspelttem Kren 19 €

**bunte Salatplatte** mit feinem Balsamicodressing,  
gekochtem Ei, gerösteten Kernen, Kracherle  
und Bergkäsestreifen 19 €

**6 Stück Nürnberger Rostbratwürstchen**  
mit Kartoffel- und Krautsalat, 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.**

**Bei Kartenzahlungen können Sie ab sofort auch ein Trinkgeld über  
die Karte geben!**

# Spargel (Spitze)

## „Spitzengenuß vorneweg“

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

<b>Spargelcremesuppe</b> mit Bärlauchschaum	8 €
---	-----

## „Frühlingshafter Genuß“

<b>Stangenspargel auf Kartoffelrösti</b> mit Bergkäse überbacken, dazu bunte Blattsalate	23 €
---	------

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 6,8 €

### „Samson“

Flädlesuppe 7,8 €

### „Bert“

Portion Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise 6,8 €

### „Finchen“

2 Stk. Kartoffelpuffer mit Apfelmus 9,5 €

### „Tiffy“

paniertes Seelachsfilet mit pommes frites 11,5 €

### „Krümelmonster“

Schweinemedallions mit Rahmsoße und Spätzle 11,5 €

### „Kermit“

paniertes Schweineschnitzel mit pommes frites 11,5 €

### „Bibo“

gebratenes Hähnchenschnitzel mit Rahmsoße und Kroketten 11,5 €

### „Graf Zahl“

Käsespätzle mit Röstzwiebeln 10,8 €

### „Ritterschale“

kunterbuntes Dessert mit 2 Kugeln Eis nach Wahl,  
Minimarshmellows, Schokolinsen und süßer Überraschung 6,8 €

### Eissorten zur Wahl:

Vanille, Haselnuss, Erdbeere, Schokolade, Zitrone, Banane-Sauerrahm,  
Stracciatella, Joghurt-Heidelbeere, Walnuß, Sauerrahm-Himbeere-rote Bete,  
Aprikose, Milchkaramell

## Unsere Eissorten

Vanille 1, Haselnuss 1, Erdbeere, Aprikose, Schokolade 1, Zitrone, Stracciatella, Walnuss, Sauerrahm-Himbeere-rote Bete, Banane- Sauerrahm, Joghurt-Heidelbeere, Milchkaramell

<b>1 Kugel Eis</b>	3,2 €
<b>mit Sahne</b>	3,7 €

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

<b>Süßes Früchtchen</b> <b>vegan</b>	6,5 €
--------------------------------------	-------

1 Schlemmerkugel hausgemachtes Sorbet mit Fruchtspiegel und Beeren

**Zur Wahl:** Kirsche  
Blutorange  
Brombeere  
Ananas-Mango  
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

**Waldbecher** 9,5 €

Vanille- und Schokoladeneis  
mit Waldbeerenragout,  
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

**Aprikose /Mandel** 11,5 €

Aprikoseneis mit Mandelstreuseln, an gratiniertem Aprikosenröster

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung – 1 mit Farbstoff  
Hinweise zur Kennzeichnung von Zusatzstoffen finden Sie auf der Vesperkarte

---

## Unsere Dessertkreationen

- Schokolade / Beeren** **vegan** 11,5 €  
veganes Schokoladensorbet  
mit marinierten Beeren  
und Mandelstreuseln
- 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

**Zitrone + Erdbeere** 8,5 €  
Zitronensorbet mit Erdbeer-  
Rhabarberkompott und Knusperblatt

**Kürbiskern + Erdbeeren** 11,8 €  
Kürbiskernparfait mit marinierten Erdbeeren  
und Vanilleschaum

**Kokos + Mango** 10,5 €  
Kokos- Mandeleiscreme  
mit Mandelstreuseln und Mangoragout

**Buttermilch+ Erdbeere** 10,5 €  
Buttermilch- Limetteneis mit marinierten  
Erdbeeren und Kakaostreuseln

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

Kokos-Mandel  
Buttermilch -Limette  
Skyr-Vanille

---