

_____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-Kartoffelmaultäschle**
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 _____

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

_____Vesperzeit_____

„Schweizer Wurstsalat 1“ mit Bergkäse,
Essiggurke₃, Radieschen, Zwiebelringen und Brot 13,8 €

„Lompasalat 1“ mit Schwarzwurst, Backsteinkäse
Essiggurke₃, 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, 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.**

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

Sommer (Genuss)

alkoholfreier Limoncello Sprizz

mit alkoholfreiem Sekt, Zitrone, Eiswürfeln und Minze 0,2 l 7,4 €

„Avionic“ sommerlicher Likör mit Kirsche, Pfirsich, Stachelbeere
aufgefüllt mit Tonic Water Eis und Pfirsichspalten 0,2 l 7,4 €

1 Glas alkoholfreier Sekt 0,1l 4,9 €

Saltimbocca von der Hähnchenbrust

25 €

mit Parmaschinken und Gartensalbei ummantelt
an tomatisierten Fettuccine, dazu bunte Blattsalate

„Salat Lamm“

29 €

mit gebratenem Lammrücken, Lammfleischküchle
an Tomatensalsa, gratiniertem Schafskäse und gebackenen
Kartoffelecken, dazu bunte Blattsalate mit Balsamicodressing

„Salat Fisch“

27 €

mit gebratenem Garnelenspieß, Saibling- und Doradenfilet,
dazu Blattsalate mit Radieschen und Kirschtomaten
an fruchtigem Passionsfruchtdressing

„Burger 1904 vegan“

19 €

Quornpattie im Briochebun mit Tomatensalsa,
Zupfsalaten und roten Zwiebelringen,
dazu servieren wir Süßkartoffelpommes

Tomahawksteak vom Landschwein

27 €

mit Süßkartoffelpommes und rauchig-würzigem Mayodip

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

1 Kugel Eis	3,2 €
mit Sahne	3,7 €

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

Süßes Früchtchen vegan	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
