

_____ unsere Starter _____

- V „Vitalsalat“** **vegan möglich**
knackiger Salatteller mit gerösteten Kernen und Croûtons 7,5 €
- gebratene Wachtelbrüstchen in Zwiebel- Portweinsoße**
mit Zupfsalaten und Granatapfelkernen, dazu Wurzelbrot 17 €
- V gebackener Ziegenfrischkäse**
und Ziegenfrischkäsemousse mit Zupfsalaten,
Tomaten- Aprikosenchutney und Wurzelbrot 15 €
- mild gebeizter Räucherlachs** mit Kartoffelpuffer,
Blattsalaten und geraspelt Kren 17 €
- V geschmälztes Gemüse-Kartoffelmaultäschle**
mit Zupfsalaten an Balsamicodressing **vegan** 13 €

_____ Suppenwelt _____

- Kräuterflädle** in der kräftigen Rinderbrühe 7,8 €
- schwäbische Festtagssuppe** mit Maultäschle,
Brät- und Grießklößchen und Flädle 8,5 €
- Thailändische Garnelen- Kokossuppe**
mit Aromen von Ingwer, Zitronengras und Curry 8,9 €
- V fruchtige Tomatensuppe**
mit Gin Creme fraîche und Basilikum **vegan möglich** 8,7 €

_____Fisch und mehr_____

gebratenes isländisches Fjordlachsfilet

mit tomatisiertem Grillgemüse und Kartoffelecken

29,8 €

„Fischerglück“

gebratenes Saiblingfilet und Doradenfilet mit Rotschwanzgarnele
an Krustentiersoße, dazu Basmatireis

29,8 €

_____Fleischlos glücklich_____

V Käsespätzle mit Allgäuer Bergkäse

mit Röstzwiebeln und Schnittlauchröllchen,
dazu marktfrische Salate

19,5 €

V Bergkäseknödel und Spinatschlutzkrapfen

auf cremigem Pilzragout, dazu marktfrische Salate

22,8 €

V Kürbismaultäschle und Blumenkohlfalafeln

auf fein-würzigem Currygemüse

22,8 €

V Quorngeschnetzeltes „Züricher Art“ vegan

in feiner Pilzrahmsoße, dazu Röstitaler

21,5 €



____Für Schnitzelfans____

„Münchner Schnitzel“

paniertes Schweineschnitzel mit feiner Senf- Meerrettichnote,
Bratkartoffeln und marktfrischen Salaten 24,5 €

- x „Wiener Schnitzel“** aus dem Kalbsrücken geschnitten
mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und marktfrischen Salaten 32 €

„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 Röstitaler 31,5 €

- x „Lammduett“**
gefüllte Lammb Brust und Lamnbraten an feiner Lammsoße,
dazu gebratene Kräuterseitlinge und Kroketten 28,5 €

____Geflügel und Wild ____

- x Putenmedaillons** mit fein-würziger Pfefferrahmsoße
dazu Kroketten und marktfrische Salate 25,8 €

- x zart geschmorter Rehbraten an seiner Soße**
mit gebratenen Pilzen, dazu Preiselbeerbirne und Spätzle 28 €

_____ Schwäbische Leibspeisen _____

	geschmälzte Maultaschen mit Kartoffel- und Blattsalat	19,8 €
	Linsen von der schwäbischen Alb mit Spätzle und Saitenwurst	18,5 €
	saure Nieren mit Bratkartoffeln und marktfrischen Salaten	21,5 €
	knusprige Schweinshaxe aus dem Ofen mit Bratensoße, Bratkartoffeln und Krautsalat	26,5 €
x	„Schwabenstreich“ gebratene Schweinemedallions auf Spätzle mit Käse überbacken, dazu Röstzwiebeln, Speck, Rahmsoße und marktfrische Salate	25,9 €
x	geschmorte Ochsenbäckle an ihrer Soße, Gemüsemosaik und hausgemachten Spätzle	28,5 €
	Rinderleber „Tiroler Art“ mit Bratensoße, Speck und Röstzwiebeln, dazu Kartoffelkrapfen und marktfrische Salate	25,5 €
	schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Balsamico-Bratensoße, Röstzwiebeln, Spätzle und marktfrischen Salaten	33,5 €
	zarter Rahmsauerbraten mit feiner Soße, Heidenheimer Hefeknöpfle und marktfrischen Salaten	27,8 €

x Von diesen Gerichten sind kleine Portionen möglich

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung
<Hinweise zur Kennzeichnung von Zusatzstoffen finden Sie auf unserer Vesperkarte>

____Salatgenuß____

bunte Salatplatte mit feinem Balsamicodressing,
gekochtem Ei, gerösteten Kernen, Kracherle
und Bergkäsestreifen 18,5 €

„Salat Backhähnchen“
bunte Salatplatte mit gebackenen Hähnchenstreifen
und Sauerrahmdressing mit Kernen und Brotwürfelchen 24 €

„Fitness- Salat“
bunter Salatteller mit unserem Sauerrahmdressing
mit paniertem Schweineschnitzel 18,5 €

____Vesperzeit____

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

„Lompasalat 1“ mit Schwarzwurst, Backsteinkäse
Essiggurke₃, Radieschen, Zwiebelringen und Brot 14 €

6 Stück Nürnberger Rostbratwürstchen
auf Sauerkraut, dazu Senf und Brot 14,8 €

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 unser app -basierte Mehrwegsystem vytal sind die
Verpackungen für Sie kostenlos.**

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

Wild und Wurzel

Kürbissuppe vom Hokkaidokürnbis mit Kürbiskernen und Kernöl verfeinert	8 €
Maultaschensuppe mit Enten-, Gans- und Putenfüllung in kräftiger Brühe	8 €
französische Zwiebelsuppe mit überbackenem Käse-Roggenbrot	8 €
„Wurzelwerk“ vegetarisch Kartoffelrösti mit Schmorkarotten, Sellerieschnitzel und Petersilienwurzelschaum, dazu bunte Blattsalate	24 €
Portion von der knusprigen Landente an Ihrer Soße dazu Rotkohl, Semmelknödel und Hefeknöpfle	28,5 €
„Bauernschmaus“ Wildschweinbratwurst und Kassler Rauchfleisch auf Sauerkraut, dazu Petersilienkartoffeln und Senf	21 €
Fasanenbrust im Speckmantel mit Sauerkraut und Schupfnudeln	27 €
Wildschweinbraten an seiner Schmorsoße mit Sauerkraut und Heidenheimer Hefeknöpfle	26 €
„Hubertusteller“ zart geschmortes Hirschragout und gebratene Wachtelbrust auf Pilzen, dazu Preiselbeerbirne und Schupfnudeln	28 €

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 Apfelkühle 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
