

Aperitif

Pinot & Chardonnay Winzersekt
Bio-Weingut Landmman
Freiburg 0,1l Glas 8,-

Hollunder-Apfel Gin Fizz
8,50

Zum Einstieg

Sauerteigbrot-Gedeck
Mit 3erlei Aufstrich, frischem
Pesto, Oliventapenade
Sardellenbutter 4,50
Oder
Mit warmer Leberwurst
Und Cornichons 4,50

Suppen und Salate

Bunter Salatteller mit Rohkost-,
Blattsalaten und schwäbischem
Kartoffelsalat 6,50

Hausgebeizter Gewürzlachs
Salatbukett, Schmand,
Kartoffelrösti 16,50

Samtsuppe von Heublumenkäse
Birnschnitz, Haselnuss 9,-

Große Salate

Powerfood Bowl
Mit Quino-Salat, Babyspinat,
Avocado, Walnüsse, Kürbiskerne,
Kirschtomaten, Oliven Gojibeeren
Joghurt, Wakamesalat
Groß 15,90 Klein 9,90

Alkoholfreie Aperitif

Prisecco, weissduftig
Jörg Gaiger, Schlat, (Wiesenobst
Hollunderblüte, Kräuter) 0,1l 8,-

Schweppes Wild Berry Fizz
Mit Himbeeren und Minze 6,50

Pesto und Sardellenbutter
sind hausgemachte Feinkost

Kurz, bei großer Hitze im Ofen
angewärmt

Kleiner Feldsalat mit Kürbiskernöl
Gerösteten Kernen, Kracherle
7,90

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle
7,50

Salatschüssel mit Blattsalaten
Gerösteten Kernen, Nüssen,
gratiniertem Ziegenkäse, Pilzen
knusprigem Speck und Kracherle
16,90

Wildschwein & Bierspezialitäten

Medaillons vom Wildschweinerücken

Schwarzwurzelragout
Kartoffelklöße 31,90

*Wildschweinfleisch ist fettarm & aromatisch
auf der Karte bis Ende Februar*

Neues aus Küche und Keller bekommen
Sie mit unserem Newsletter, einfach
Über unsere Homepage anmelden

Josefsbock, dunkles Starkbier
Schussenrieder Brauerei Ott
Besonderer Biergenuss der kalten
Jahreszeit, vollmundig, süffig
0,5l Bügelflasche 5,50

Schwarzbier, dunkles Export
kräftiges Malzaroma, vollmundig
Schussenrieder Brauerei Ott
0,5l Bügelflasche 5,50

Jäger Spezial, Export
Brauerei Schönbuch Kräftige Würze
Flasche 0,5l 5,-

Filetsteak vom argentinischen Weiderind, Pfeffersauce
hausgemachte Spätzle, Ofengemüse
(mind. Rohgewicht 200g) 36,90

Lachsfilet mit Nusskruste auf
Rahmsauerkraut, Drillingkartoffeln 29,50

Dazu ein frischer Chardonnay
Zonnebloem, Südafrika 0,2l 8,20

Heckengäulinsen mit hausgemachten Spätzle
Und einem Paar Saitenwürstchen (1, 2,3,4) 15,80

Zwei hausgemachte Maultaschen, gefüllt mit dreierlei Fleisch von Kalb, Schwein und
Rind, Spinat, Zwiebeln und Gewürzen.
Serviert mit Zwiebelschmelze, Tröpfle Lembergersauce
Kartoffel- und Blattsalaten 16,90

Vegetarisch Allgäuer Käserahmspätzle mit Zwiebelschmelze
Kleiner Feldsalat 15,00

Extra Portion Beilage 5,00 Extra Portion Sauce 2,50

(1 Nitritpökelsalz) (2 Phosphat) (3 Konservierungsstoffe) (4 Antioxidationsmittel)

Hausgemachte Desserts

Dörripflaumen mit Tee und Portwein eingelegt
Hausgemachte Nougateiscreme mit Meersalz
11,90

Vanille-Crème Brûlée mit braunem Rum
Walnusseis 8,50

Warmer Ofenschlupfer mit Zibeben, Calvados
Vanillesauce und Walnusseis 11,90

Eiscreme

Pro Kugel 2,50
Vanille, Schoko, Erdbeere, Pistazie, Walnuss
Schlagsahne 0,50

Käse

Gereifter **Heublumenkäse**
Feigensenf, Walnüsse dazu Brot & Butter 10,80

Tasse **Kaffee** 3,- **Espresso** 2,60
Tasse Tee 3,20

Zum krönenden Abschluss

Stuttgarter Gaishirtle, Zimmerle, Korb i. Remstal
ein feiner Birnenbrand einer fast vergessenen
regionale Birnensorte 2cl – 6,-
oder
ein fruchtiger Himbeerlikör vom Winzer Zaiß
2cl – 3,80