



Heißes aus dem Suppentopf


Rote Beete Fond mit Himbeeren,
frischen Kräutern und Baguette

€ 6,40 

Kürbis-Kokossuppe mit Curry,
Kernöl und Baguette

€ 7,20 

Rustikale Tomatensuppe
mit frischen Kräutern und Baguette


€ 6,70 

Vorspeisen

„Königin Pastete“
Blätterteigpastete mit Ragout Fin gefüllt
und buntem Blattsalat

€ 10,90

Hausgemachte, gebratene Kürbis-Kartoffel-Ravioli
auf Tomaten Salsa

€ 9,80 

Vesper und Kleinigkeiten

„Herbstlaub“ 

Flammkuchen mit Schmand,
Kürbis, Rote Beete, Fetakäse und Honig
€ 15,90

„Gröner Hein“ ²³⁹

Flammkuchen mit Schmand,
Birnen, Böhnchen, Speck und Zwiebeln
€ 14,20

„Wurstsalat“ ²³⁴⁹

Salat von Fleischwurststreifen
mariniert mit Zwiebeln, Essig, Sahne und Senf
dazu Landbrot und Butter
€ 14,20

Strammer Max nach „Art des Hauses“ ²⁴⁹

Gebratener Fleischkäse mit Pfannenzwiebeln und Spiegelei
auf Landbrot und buntem Blattsalat
€ 15,30

Typisch Schwäbisch

Hausgemachte Maultaschen ²⁴⁹ in der Rinderbrühe
mit Pfannenzwiebeln und Kartoffelsalat
€ 18,90

„Schwäbisches Nationalgericht“

Linsen, Spätzle & Saitenwürschdle²³
€ 15,90

Was Der Küchenchef am liebsten Isst

„Schwäbischer Zwiebelrostbraten“

Steak vom Rinderrücken mit Pfannenzwiebeln, Apfelsauerkraut
und hausgemachten Spätzle

€ 31,50

„Badisches Kalbsrahmgoulausch“

in Champignonsauce mit Schmand,
Bauernhof Tagliatelle und buntem Blattsalat

€ 24,70

„Nussschnitzel“

Schnitzel vom Schweinerücken mit Nüssen paniert,
Zitronenbutter, Pommes frites und buntem Blattsalat

€ 19,30

Im eigenen Apfelmost geschmorte Ochsenbäckchen
mit Rotkohl und Serviettenknödeln

€ 27,10

„Gaisburger Marsch nach Kober's Art“

Geflügelbrühe mit Spätzle, Kartoffeln, Gemüse,
pochierte Hähnchenbrust und Pfannenzwiebeln

€ 19,20


Filet von der Enztaler Goldforelle gedämpft
auf Kürbispüree und Weißweinsauce

€ 29,80


Fleischlos Glücklich

„Schwäbische Käsespätzle“

Hausgemachte Spätzle in einer Käse-Sahnesauce gebacken
mit geschmelzten Zwiebeln und buntem Blattsalat


€ 15,50 

Rote Beete Risotto mit Schmand, Zitronenöl und Parmesan


€ 17,40 

„Dal Makhani“


Schwarze Bio-Belugalinsen in cremiger scharfer Sauce
mit Karotten, Tomaten und Räuchertofu

€ 14,10 

Gebratene Serviettenknödel mit Pilzragout
und buntem Blattsalat

€ 16,20 

Schwäbisches Linsengericht mit Spätzle und Gemüse

€ 13,90 

Süßes zum Abschluss

„Junge Liebe“

Eine Kugel Vanilleeis auf warmen Himbeeren

€ 5,20

Orangen Creme Brûlée mit Haselnusseis vom Heuwasenhof

€ 7,80

Hausgemachtes Kürbiskern-Parfait mit Kernöl

€ 9,90