

Heißes aus dem Suppentopf

Suppe von geröstetem Hokkaidokürbis
mit Curry, Kernöl und Kürbiskernen

€ 6,90 

„Flädlesuppe“

Rinderbrühe mit Streifen von Kräuterpfannkuchen,
frischen Kräutern und Baguette

€ 5,80

Klare Tomatenbrühe

mit Zuckerschoten, frischen Kräutern und Baguette

€ 6,90 

Vorspeisen

Büffelmozzarella vom Steinwandhof in Dürrenmettstetten
mit Orange, Winteressig und Olivenöl

€ 14,80 

Hausgemachte Maultasche von geräucherten Enztal-Forellen₂
auf Kartoffel-Gurkensalat

€ 14,80

Die mit  gekennzeichneten Speisen sind vegetarisch.

1 - mit Farbstoff, 2 - konserviert, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt,
6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - Süßungsmittel, 9 - Phosphat, 10 - koffeinhaltig

Kleinigkeiten und Vesper

„Gratinée“

Flammkuchen mit Schmand, Speck, Käse und Zwiebeln

€ 13,90

„Herbstlaub“

Flammkuchen mit Schmand, Kürbis, Roter Beete,

Feta und Waldhonig

€ 15,90 

„Wurstsalat“

Salat von Fleischwurststreifen²³⁴⁹

mariniert mit Zwiebeln, Essig, Sahne und Senf

dazu Landbrot und Butter

€ 14,20

Sauer eingelegte Ochsenbrust

mit Zwiebeln, Senf, Landbrot und Butter

€ 15,70

Was Der Küchenchef am liebsten isst

Hackbällchen aus Kober's Puten in Tomatensauce
auf Tagliatelle und buntem Blattsalat
€ 18,90

Schweinegulasch „Szegediner Art“
Gulasch von der Schweineschulter mit Paprika,
Sauerkraut und Serviettenknödel
€ 17,90

„Steirisches Kürbis Schnitzel“
Schnitzel vom Jungschweinerücken mit Kürbiskernen paniert,
Preiselbeeren, Pommes frites und buntem Blattsalat
€ 19,20

Rumpsteak mit Chimichuri,
buntem Gemüse und Pommes frites
€ 31,90

Geschmorte Kalbsbäckchen
an Rotweinsauce und Kartoffel-Kürbispüree
€ 27,90

Hausgemachte Maultaschen in kräftiger Rinderbrühe
mit geschmelzten Zwiebeln und Kartoffelsalat
€ 18,90

Forellenfilet von der Petersmühle nach Art der Müllerin
mit Mandeln, brauner Zitronen-Buttersauce,
Simmersfelder Bio-Kartoffeln und buntem Blattsalat
€ 25,80

Geschnetzeltes von der Besenfelder Rehkeule
in Kirsch-Pfeffersauce, hausgemachten Spätzle
und buntem Blattsalat
€ 36,10

Fleischlos glücklich

„Schwäbische Käsespätzle“

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

€ 15,50 ✓

„Kürbisrisotto“

Risotto vom Hokkaidokürbis mit Kürbiskernen, Kernöl und Parmesan

€ 17,30 ✓

*Hausgemachte Spinatknödel mit Sonnenblumenkernen
auf Pilzragout, Parmesan und buntem Blattsalat*

€ 19,20 ✓

„Vegetarisches Schnitzel“

*Panierte Auberginenscheiben, Zitronenbutter,
Pommes frites und buntem Blattsalat*

€ 17,40 ✓

Süßes zum Abschluss

Nougat-Crème brûlée mit Orangen

€ 9,90

Hausgemachte süße Maultaschen auf Beerenkompott

€ 8,90

*Eine Kugel Vanilleeis vom Heuwasenhof
mit Alpirsbacher Malzlikör*

€ 5,60

„Mini Dessert“

Eine Tasse Kaffee/ Espresso mit einen Stück Mini-Schokoladenkuchen

€ 6,20