

## Apero

Lavendelblüte mit Prosecco brut  
aufgegossen  
0,1l Glas Euro 6,80

Hugo – Aperol spritz | Prosecco brut  
Soda  
0,2l Glas Euro 7,90

Lillet blanc spritz | Beeren |  
Prosecco | Schweppes wild berry  
0,2l Glas Euro 8,50

Kessler Hochgewächs rosé  
0,1l Glas Euro 8,80

## VORSPEISEN

Salate der Saison  
Kartoffel- | Rohkost- | Blattsalate  
Euro 8,50

Hirnsuppe „nach Oma Marthas Art“  
Euro 8,80

Cremesuppe nach Tagesangebot   
Euro 8,00

Schwäbische Flädlesuppe ODER  
LEBERSPÄTZLE  
Euro 8,50

Carpaccio vom Limousin Rind  
lauwarmer Linguine-Salat  
Euro 19,00

### MENUE

Waldpilz-Cremesuppe

\*\*

Sautierte Pfifferlinge und  
Kräuterseitlinge  
mit Linguine

\*\*

Erdbeeren mariniert  
Rhabarber Chutney  
Vanille Joghurt | Pistazieneis  
Euro 39

## Zwischengericht

Tomatenvariation  
von der Strauchtomate  
Burratina Käse aus Italien  
Olivenöl | Balsamico  
Euro 14,00

## Sommer Specials

Safran-Gersten-Risotto |  
Pfifferlinge | Kräuterseitlinge  
Euro 20,90

Sautierte Pfifferlinge und  
Kräuterseitlinge | Linguine  
Euro 20,90

Pfifferlinge und Kräuterseitlinge à la  
creme | kleine Semmelknödel |  
Kräuterrührei  
Euro 22,80

....auf Wunsch  
Schnitzel von der Hähnchenbrust  
Euro 7,50 / ca. 90gr.  
Wildlachs vom Rost  
Euro 12,50 / ca. 150gr.

## Das BESONDERE aus unserer Genuss Manufaktur 1864

### DRY AGED BEEF “New York Cut”

(für 2 Personen)

Euro 68,00

Schnippelbohnen | Parmesan Fries

...wählen Sie dazu.... à Euro 2,80

Kräuterbutter | BBQ Sauce | rosa  
Pfeffersoße | reduzierte RotweinsöÙe

### TARTAR klassisch angemacht

Pommery Senf Eis | Gewürze

Euro 25,90

dazu servieren wir vom Brotsommelier  
Schmid aus Gomaringen  
Pane Maggiore

## Klassische Hauptgerichte

### SCHNITZEL PANIERT

Schweinerücken **oder** Hähnchenbrust  
handgeschabte Spätzle vom Brett

Euro 19

Eier | Gluten /Weizen

### Scheibchen von der SCHWEINELENDE

-sous vide gegart-  
in rosa Pfefferrahmsoße | frische Pilze  
handgeschabte Spätzle vom Brett

Euro 25

Eier | Gluten/ Weizen | Milch

### Glasierte LAMMSCHULTER

Caponata | Polenta

Euro 33

Gluten /Weizen

FLANKSTEAK aus dem BBQ Smoker  
& Praline vom pulled Dry aged beef  
junger Wirsing mit Speck

Kartoffelpüree | glasierte Zwiebel

Euro 34

### Hausgemachte MAULTASCHEN

Triologie

abgeschmälzt | gebacken mit Ei |  
Speck-Zwiebel und Käse überbacken

Euro 16

....genießen Sie hierzu unseren  
hausgemachten Kartoffelsalat

Euro 4,80



Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt

## Fischgericht

Fjörd WILDLACHS Sous vide

Kokoskruste | Orangensoße |

Linguine | Sommergemüse

Euro 32

## Vegetarische Gerichte

KÄSESPÄTZLE aus dem Eisenpfännle

Butter-Zwiebelschmelze

Röstzwiebeln | kleiner Blattsalat

Euro 17,80

Gluten/ Weizen | Milch | Ei

LINGUINE aus dem Parmesanlaib

Parmesan-Velouté | Italienischer

Trüffel Tuber aestivum

Euro 22,50

### *Das süße Finale*

Schokoladen- Kokos Kuchen

Banane | Ananas | Sauerrahmeis

Vanillejoghurt

Euro 12,80

Marinierte Erdbeeren | Rhabarber

Chutney | Vanillejoghurt | Pistazieneis

Euro 12

Schwäbische Apfelküchle

Zimt + Zucker | Vanillerahmeis Sahne

Euro 11

Lauwarmes Schokoladen Soufflé

mit flüssigem Kern | Mango | Maracuja

Sauerrahmeis

Euro 12,80

Bitte beachten Sie, dass wir für  
Umbestellungen Euro 1,50 berechnen.  
Kleine Portion: abzüglich Euro 3,00