

Apero

Hugo – Aperol spritz | Prosecco brut
Soda
0,2l Glas Euro 8,20

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

Purple Gin spritz
Gin Mare | Prosecco | Lavendelsirup
0,2l Glas Euro 9,80

VORSPEISEN

Salate der Saison
Hausgemachter Kartoffelsalat
Rohkost- und Blattsalate
Euro 8,70

Hirnsuppe „nach Oma Marthas Art“
Euro 8,90

Cremesuppe nach Tagesangebot 
Euro 8,00

Schwäbische Flädlesuppe ODER
LEBERSPÄTZLE
Euro 8,70

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

Zwischengericht

Salat von
Fenchel-Orangen & Granatapfel
Marinierter Burratina Käse
Olivenöl | Balsamico
Euro 14,00

Das BESONDERE aus unserer Genuss Manufaktur 1864

DRY AGED BEEF “New York Cut”
(für 2 Personen)
Euro 69,00
Schnippelbohnen | Parmesan Fries

...wählen Sie dazu.... à Euro 2,80
Kräuterbutter | rosa Pfeffersoße |
reduzierte Rotweinssoße
2024 WM BBQ-Sauce 1. Platz

TARTAR klassisch angemacht
Pommery-Senf Eis | Gewürze
Euro 25,90

dazu servieren wir vom
Brotsommelier Schmid aus
Gomaringen | Pane Maggiore

MENUE

Kürbiscrème Suppe
**

Sous vide gegarte
Barbarie Entenbrust
(Halbwild Ente)
Apfelrotkraut | Bubaspitzle
**

Zwetschgentarte
Nüsse | Walnusseis | Sahne
Euro 42



Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt

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 25,80

Eier| Gluten/ Weizen | Milch

Glasierte LAMMSCHULTER mit Minze- Oliventapenade

Caponata | cremige Polenta

Euro 33

Gluten /Weizen

HIRSCHRAHMSCHNITZEL

Holunder-Preiselbeer geschmort
Rotkraut | Kartoffelknödel

Euro 29,80

Gluten /Weizen

Hausgemachte MAULTASCHEN

Trilogie

abgeschmälzt |gebacken mit Ei
& Speck-Zwiebel, Käse überbacken

Euro 16

....genießen Sie hierzu unseren
hausgemachten Kartoffelsalat

Euro 4,80

Brisket vom Mehrstetter Rind
aus dem Smoker

Apfelmeerrettich | Kartoffel-Selleriepüree
Rahmsauerkraut| Rote Zwiebelmarmelade
Worlds Best WM 1. Platz BBQ Sauce

Euro 29,90

für Umbestellungen berechnen wir Euro 1,50 pro
Person. Kleine Portion abzüglich

Euro 3,00

Fischgericht

ZANDERFILET vom Grill

Rote Beete | Gerstenrisotto

Euro 34

Gluten

Vegetarische Gerichte



KÄSESPÄTZLE aus dem Eisenpfännle

Butter-Zwiebelschmelze

Röstzwiebeln | kleiner Blattsalat

Euro 17,80

Gluten/ Weizen | Milch | Ei

Piccata von der Aubergine

Linguine aus dem Parmesanlaib

Parmesan-Velouté

Euro 19,90

Gluten/ Weizen | Milch | Ei

Safran-Gersten-Risotto

saisonale Pilze

Euro 21,50

Das süße Finale

Dettinger Kirschbecher

Vanille- und Schokoladeneis | Kirschen

Euro 10,80

Schwäbische Apfelküchle

Zimt + Zucker | Vanillerahmeis Sahne

Euro 11

Lauwarmes Schokoladen Soufflé

mit flüssigem Kern | Mango | Maracuja

Sauerrahmeis

Euro 12,80

Topfenknödel | Marillenröster

Haselnussparfait | Vanillerahm

Euro 13,00