

## 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 Rotweinsauce  
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

Kürbiscreme 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

Apfelmeerrrettich | 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