

VORSPEISEN UND SALATE

- Salatteller** ^{J,I,A=Weizen} € 7,50 
Honig-Senf-Vinaigrette | Blattsalat | Rohkostsalate | Kartoffelsalat |
Mais | Croutons
- Wildkräutersalat** ^{J,I,H} € 12,50 
Honig-Senf-Vinaigrette | Grüner Spargel | Haselnuss | Feta |
Granatapfel
- Thunfisch – Tatar** ^{B,C,D,G,K} € 14,50
Gurke | Wasabi | Sesam | Krabbenchip

SUPPEN

- Klare Ochschwanzsuppe** ^{J,I,A=Weizen} € 9,50
Ochschwanzpraline | Wurzelgemüse
- Bärlauch-Cremesüppchen** ^{I,G} € 8,50 

VEGAN UND VEGETARISCH

- Curry von der Alblinse** ^{I,A=Weizen} € 22,50  
Alblinsen | Wurzelgemüse | Kartoffelwürfel | Chili | Wan-Tan Blätter
- Albkäsespätzle** ^{I,C,G,A=Weizen} € 18,50  
Albdinkelspätzle | Albkäse von der Hofkäserei Rauscher |
Röstzwiebeln | Beilagen Salat

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir pro Umbestellung € 2,00 berechnen.

Sie haben Allergien oder Unverträglichkeiten? Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal. Eine separate Karte halten wir bereit.



Bei Gerichten, die mit einem roten Herz gekennzeichnet sind, stammen die Hauptbestandteile überwiegend aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb

FISCH

Skrei-Filet ^{D,F,G,J,A=Dinkel} € 32,50
Miso-Buttersauce | Rote Beete-Püree | Herzogin-Kartoffeln

Gebratenes Honauer Saiblingsfilet ^{D,G,H,1} € 26,50  
Kräutersauce | Mandelspinat | Bratkartoffeln mit Speck

EBERHARDS-SPEZIALITÄTEN

Lammfilet ^{I,C,A=Dinkel} € 32,50  
Rosmarin-Portweinjus | Speckbohnen-Bündchen | Champignons
Bärlauch-Gnocchi

„Saltim Bocca“ vom Hasenrücken ^{G,H,I,1} € 31,50
Grüner Spargel | Haselnuss | Gruyères-Püree

Entenbrust ^{I,A=Dinkel,1} € 30,50
Cranberry-Orangensauce | Speckbohnen-Bündchen | Herzogin-Kartoffeln

Kalbsbäckle ^{J,I,A=Dinkel} € 30,50
Wurzelgemüsesauce | Schalotten | Wilder Brokkoli | Schupfnudeln

Maispoularde ^{G,H,I} € 30,50
Feta-Schaumsauce | Pinienkerne | Spinat-Risotto

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir pro Umbestellung € 2,00 berechnen.

Sie haben Allergien oder Unverträglichkeiten? Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal. Eine separate Karte halten wir bereit.



Bei Gerichten, die mit einem roten Herz gekennzeichnet sind, stammen die Hauptbestandteile überwiegend aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb

EBERHARDS-KLASSIKER

Schwäbischer Zwiebelrostbraten ^{C,I,A=Weizen} € 29,50
(180g) Roastbeef | Röstzwiebeln | gebratene Maultasche | Albdinkelspätzle

Cordon-Bleu vom Schweinerücken ^{C,G,A=Weizen,1} € 21,50
Würziger Albkäse | luftgetrockneter Albschinken | Pommes Frites | Preiselbeeren

Schnitzel „Wiener Art“ ^{C,A=Weizen} € 17,50
Schnitzel vom Schweinerücken | Pommes Frites

Maultaschen g'schmälzt oder in der Brühe ^{C,I,J,A=Weizen} € 17,50  
Schwäbische Maultaschen | Röstzwiebeln | Kartoffelsalat

Schwäbische Linsen ^{C,I,A=Weizen} € 13,50  
Alblinsen | Spätzle

Wahlweise dazu:

Gebackener Schweinebauch ^J € 7,50

1 Paar Saitenwürstle ^{1,3,8} € 4,00

Gemischter Wurstsalat ^{C,G,I,J,A=Weizen,1,3} € 15,50
Schinkenwurst | Schwarzwurst | Käse | Zwiebeln | Essiggurke | Grünzeug | Bauernbrot

DESSERT

Nougat-Mousse ^{C,G,H,A=Weizen} € 8,50
Butter-Crumble | Joghurteis

Limetten-Kuchen ^{C,G,A=Weizen} € 10,50
Karamellisierte Birne | Salz-Karamell-Eis

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir pro Umbestellung € 2,00 berechnen.

Sie haben Allergien oder Unverträglichkeiten? Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal. Eine separate Karte halten wir bereit.



Bei Gerichten, die mit einem roten Herz gekennzeichnet sind, stammen die Hauptbestandteile überwiegend aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb