

180 **„Winter-Cocktail“** 0,1 l € 5,00
Hausgemachter Karamelllikör, naturtrüber Apfelsaft, Weinbrand und fein perlender Graf Eberhard Sekt

Frisch vom Fass

Berg Märzen

14,5 % Stammwürze, 6,1 % Alkohol

88 0,3 l € 3,30

89 0,5 l € 3,60

Rabel – Owen Teck

171 *Hägen Scherry* 5 cl € 4,20
von vollreifen Hagebutten des Albtrauf's

Manufaktur Jörg Geiger – Schlat

195 *„Schwäbischer Kir“* 0,1 l € 3,80
Apfelwein in Kaltgärung aus Bittenfelder, Boskoop und Gewürzluiken dazu schwarze Johannisbeeren fein prickelnd

199 *PriSecco –rotfruchtig -alkoholfrei* 0,1 l € 4,50
„Der Rote“ – Moussierender Cocktail von alten Apfelsorten, Weinbirne, Sauerkirsche, schwarze Johannisbeere, Holunder, Quitte und Wasser – abgerundet mit Limette

Weingärtnergenossenschaft Metzingen

168 *MeSecco* 0,1 l € 4,00
süffiger, weißer Perlweincuvée aus Metzingen

Staatsweingut Weinsberg

190 *XP Likörwein* 5 cl € 8,70
Fruchtiger Likörwein: Nach der traditionellen Likörwein-Methode hergestellt, doch modern verpackt, wärmt XP Likörwein das Genießerherz

–

mit einem Duft nach Waldbeere und Pflaume, fruchtigem Geschmack nach Kirsche und Brombeere und einem Gaumenvergnügen, das an Zartbitterschokolade und Zedernholz erinnert.

405 *Carpaccio vom Rinderfilet an würziger Kräutervinaigrette, verfeinert am Tisch mit geriebenem Alpkäse von der Hohensteiner Hofkäserei, und knusprigem Kräuterbaguette*



€ 13,80

410 *Alblinsensalat mit Kartoffelvinaigrette im Salatbeet, dazu geräucherte Forelle und Forellenkaviar*



€ 14,60

401 *Vorspeisenétagère mit Tomate, Mozzarella von den Alpbüffeln, Carpaccio vom Rinderfilet und luftgetrockneter Albschinken ⁽¹⁾ mit Bio-Linsensalat, dazu Kräuterbaguette*



€ 15,50

Ermstal's schönstes Salat- und Vorspeisenbuffet

503	Beilagensalat	€ 4,50
	<u>nur in Verbindung zu Ihrem Essen</u>	
504	Salatteller	€ 6,50
505	Großer Salatteller	€ 9,00



512 *Schwäbische Festtagssuppe, in der Terrine serviert*



€ 4,80

542 *Cremesuppe von Kartoffeln vom Biolandhof Bleiche und Alpkäse von der Hohensteiner Hofkäserei mit gebackenem Speck*



€ 5,50

Bei Gerichten, die mit EU gekennzeichnet sind, kommen die Zutaten teilweise nicht aus Baden-Württemberg

40 Jahre Graf Eberhard Hotel

607 „Schwäbischer Gruß“ Rostbrätle vom Alb-Rind mit gedämpften Zwiebeln und einem abgeschmälzten Maultäschle, dazu handgeschabte Eierspätzle, dazu Salat vom Buffet € 22,50



611 Zarter Tafelspitz mit Meerrettichsoße ⁽³⁾ auf Bouillon-Kartoffeln und glasierten Fingermöhrrchen mit Preiselbeeren, dazu Salat vom Buffet € 19,50



601 Zartes Kalbsrückensteak mit Kalbsbries und Sauce Hollandaise überbacken, dazu glasierte Fingermöhrrchen und Bio-Linguini € 25,50

983 Geschmorte Kalbsnierle in Balsamico-Zwiebelsoße mit knusprigen Bratkartoffeln und knackigen Böhnchen € 18,50

683 Toast Hawaii mit gekochtem Schinken, Ananas und Käse überbacken mit kleiner Fruchtgarnitur € 8,50

Hausgemachte Maultaschen

wie Sie es gerne hätten:



670 - in einer kräftigen Brühe mit Kräutern und gedämpfte Zwiebelchen

673 - „g'schmälzt“

674 - mit Albschinken und Käse überbacken 

671 - geröstet mit Ei
dazu jeweils Salate vom Buffet je € 13,50

692 Saure Kutteln in feiner Trollingersoße, dazu Bratkartoffeln vom Biolandhof Bleiche mit Zwiebeln € 13,20



Regionales schwäbisches Mittagbuffet mit wechselnden Fleisch-, Fisch- und vegetarischen Gerichten. Montag bis Samstag ab 11:30 bis 14:00 Uhr inkl. Vorspeisen- und Salatbuffet € 14,00

Bei Gerichten, die mit EU gekennzeichnet sind, kommen die Zutaten teilweise nicht aus Baden-Württemberg

622 *Zwei panierte Schweineschnitzel in der
EU Kräuterpanade mit Pommes frites,
dazu Salat vom Buffet* € 19,50



394 *Kross gebratener Lammrücken vom Schäfer
Stotz mit Waldpilzen an Hägensherry, dazu
Ratatouille-Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln* € 28,50



652 *Gebratene Echazforellenfilets „Müllerin Art“,
mit schaumiger Mandelbutter, dazu
feinwürziger Blattspinat und
Petersilienkartoffeln, dazu Salat vom Buffet* € 23,50



743 *Winterkabeljau in Zitronen-Pfefferöl gegart
mit Kartoffelgnocchi und Blattspinat, dazu
Salat vom Buffet* € 24,50



Vegetarische Spezialitäten:

668 *Ricotta-Spinat-Maultaschen auf
schwäbischem Ratatouille in tomatisierter
Albkäsesoße mit Mozzarella überbacken* € 15,50

682 *Handgeschabte Käsespätzle im Rahm mit
Albkäse von der Hohensteiner Bioland
Hofkäserei und feinen gedämpften Zwiebeln,
dazu Salat vom Buffet* € 14,50



666 *Kräuteromelette von frischen Albeiern mit
Ehestetter Pilzen und Kartoffeln vom
Biolandhof Bleiche, dazu Salat vom Buffet* € 14,80



665 *Schwäbische Pasta mit Albnüdelchen und
buntem Gemüse in einer feinen Albkäse-Soße
von der Hohensteiner Bioland Hofkäserei,
dazu Salat vom Buffet* € 14,80



Bei Gerichten, die mit EU gekennzeichnet sind, kommen die Zutaten teilweise nicht aus Baden-Württemberg

691 Schmid's Suppentopf mit handgeschabten Spätzle, Gemüse, Kartoffeln vom Biolandhof Bleiche, Tafelspitz sowie Saitenwurst* ^(1,2,3,8) vom Schwein mit geschmälzten Zwiebeln und Schnittlauch € 12,80



650 Kieler Matjesfilet Hausfrauen Art
EU Apfel-, Gurken und Zwiebelstreifen, an Salatgarnitur, dazu Kartoffeln vom Biolandhof Bleiche in Dettingen € 15,80



702 Schwäbischer Wurstsalat mit Schinkenwurst⁸ vom Schwein und Rind, Schwarzwurst, Zwiebeln und Gurken € 9,80



703 Schweizer Wurstsalat mit Schinkenwurst⁸ vom Schwein und Rind, Käse, Zwiebeln und Gurken € 9,80



640 Fitnesssalat mit gebratenen Putenbruststreifen, an bunten Blattsalaten und Rohkostsalate mit Joghurtdressing, dazu Kräuterbsequette € 14,80



704 „Graf Eberhard“ - Vesperbrett mit luftgetrocknetem Albschinken ⁽¹⁾, Käse* von der Hohensteiner Hofkäserei, Pfefferschwarzwurst⁽¹⁾ und Schinken vom Münsinger Ablamm⁽¹⁾, kreativ garniert € 15,50








Bei Gerichten, die mit EU gekennzeichnet sind, kommen die Zutaten teilweise nicht aus Baden-Württemberg

Deklarierungspflichtige Zusatzstoffe

- Nr. 1 mit Konservierungsstoff*
- Nr. 2 mit Farbstoff*
- Nr. 3 mit Antioxidationsmittel*
- Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin*
- Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat*
- Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle*
- Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam*
- Nr. 8 mit Phosphat*
- Nr. 9 geschwefelt*
- Nr. 10 chininhaltig*
- Nr. 11 coffeinhaltig*
- Nr. 12 mit Geschmacksverstärker*
- Nr. 13 geschwärzt*
- Nr. 14 gewachst*

Übersicht der Allergen-Symbolik

-  ***Glutenhaltiges Getreide***
namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer und Erzeugnisse daraus
-  ***Eier und Erzeugnisse daraus***
-  ***Milch und Erzeugnisse daraus***
-  ***Erdnüsse und Erzeugnisse daraus***
-  ***Sellerie und Erzeugnisse daraus***
-  ***Senf und Erzeugnisse daraus***
-  ***Sesam und Erzeugnisse daraus***
-  ***Soja und Erzeugnisse daraus***
-  ***Schalenfrüchte***
namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Erzeugnisse daraus
-  ***Fische und Erzeugnisse daraus***
-  ***Krebstiere und Erzeugnisse daraus***
-  ***Weichtiere und Erzeugnisse daraus***
-  ***Lupinen und Erzeugnisse daraus***
-  ***Schwefeldioxid und Sulphite***
mit mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/ltr