

- 180 **„Frühlings-Cocktail“** 0,1 l € 5,00
*Dettinger Zwetschgenwasser, fruchtiger Apricot
Brandy, Orangensaft und fein perlender Graf
Eberhard Sekt*

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 Hausvinaigrette 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
	<i>nur in Verbindung zu Ihrem Essen</i>	
504	Salatteller	€ 6,50
505	Großer Salatteller	€ 9,00



512 *Schwäbische Festtagssuppe, in der Terrine serviert*



€ 5,50

527 *Schaumsuppe von getrockneten Tomaten mit gebackenem Albschinken*



€ 5,50

40 Jahre Graf Eberhard Hotel

- 498 **Indonesisches Reisgericht „Jambalaya“ mit geschnetzeltem Schweinefleisch und Shrimps, mit feinem aromatisiertem Curryreis unterzogen, Glasnudeln, Krabbenbrot und exotische Früchte** € 19,80



- 607 **„Schwäbischer Gruß“ Rostbrätle vom 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 Fingermöhrchen mit Preiselbeeren, dazu Salat vom Buffet** € 19,50



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

- 683 **Toast Hawaii mit gekochtem Schinken, EU 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 Rauscher - Käse überbacken 

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

- 692 **Saure Kutteln* in feiner Trollingersoße, dazu EU Bratkartoffeln mit Zwiebeln**



€ 13,20

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

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 Ehestetter Champignon, dazu
Ratatouille-Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln* € 28,50



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



571 *Gebratenes Schollenfilet mit
Zwiebel-Speckbutter, dazu
Bruchsaler Stangenspargel und gebratenen
Kartoffelwürfeln* € 25,80



Vegetarische Spezialitäten:

668 *Ricotta-Spinat-Maultaschen auf
schwäbischem Ratatouille in tomatisierter
Albkäsesoße mit Albzarella 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



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 Echazforellenfilet 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 Kräuterbaguette € 14,80



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



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
-  **Bei Gerichten, die mit einem roten Herz
gekennzeichnet sind, stammen die
Hauptbestandteile zu mind. 75 % aus dem
Biosphärengebiet Schwäbische Alb**

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