

## **Aperitif**

- 180 **„Negroni“** 0,1 l € 5,00  
*Campari, Martini rosso und Gin auf Eis  
mit einer Orangenscheibe*

### **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 mit geriebenem Alpkäse  
von der Hohensteiner Hofkäserei,  
dazu knuspriges Kräuterbaguette*  
€ 13,80

401 *Vorspeisenétagère mit Tomate, Mozzarella von  
den Alpbüffeln, Carpaccio vom Rinderfilet  
und luftgetrockneter Albschinken  
mit hausgebeizter Echazforelle,  
dazu Kräuterbaguette*  
€ 15,50

*Ermstal's schönstes Salat- und Vorspeisenbuffet*

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

512 *Schwäbische Festtagssuppe, im Einmachglas  
serviert, mit Maultäschle, Grießklößchen,  
Markklößchen, Flädle und Wurzelgemüse*  
€ 5,50

521 *Kartoffelsuppe im Einmachglas, mit einer  
gebratenen Riesengarnele und Kräuterbaguette*  
€ 6,50

*Unsere Bio-Kartoffelrösti*

582 *mit feinem Pilzragout von Ehestetter Pilzen*  
€ 14,50

573 *mit Tomaten und Mozzarella überbacken*  
€ 14,50

## **40 Jahre Graf Eberhard Hotel**

- 607 **„Schwäbischer Gruß“**  
**Rostbraten vom Rind mit gedämpften Zwiebeln  
und einem abgeschmälzten Maultäschle, dazu  
handgeschabte Eierspätzle  
sowie Salate vom Buffet** € 22,50
- 498 **Zartes Rinderfilet mit Kürbiskruste,  
Herzoginkartoffeln und Pilzen aus  
Ehestetten** € 28,00
- 611 **Zarter Tafelspitz mit Meerrettichsoße,  
Preiselbeeren und glasierten Fingermöhren  
auf Bouillon-Kartoffeln  
dazu Salate vom Buffet** € 19,50
- 796 **Albgoekelbrust vom Grill, mit getrockneten  
Tomaten und Ziegenfrischkäse gefüllt,  
dazu glasierte Kaiserschoten und Bio-Linguini**  
€ 22,80

### **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,  
EU dazu 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 Salate vom Buffet* € 19,50

**394** *Zarter Lammrücken mit Bein von der Schäferei  
Stotz an Pilzragout, dazu Ratatouillegemüse  
und gebackene Polentataler* € 23,50



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



**602** *Saltimbocca vom Schollenfilet, mit Salbei,  
Albschinken und getrockneten Tomaten,  
dazu Bio-Linguini* € 24,50

### ***Vegetarische Spezialitäten:***

**668** *Ricotta-Spinat-Maultaschen auf schwäbischem  
Ratatouille in würziger Tomatensoße, mit  
Albarella überbacken* € 15,50

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

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



**691** *Schmids Suppentopf mit handgeschabten Spätzle, Gemüse, Kartoffeln vom Biolandhof Bleiche, Tafelspitz sowie Saitenwurst vom Schwein mit geschmälzten Zwiebeln und Schnittlauch* € 12,80

**650** *Echazforellenfilet „Hausfrauen Art“ mit Apfel-, Gurken und Zwiebelstreifen, an Salatgarnitur, dazu Kartoffeln vom Biolandhof Bleiche in Dettingen* € 15,80



**705** *Hausgemachte Sülze an Zwiebelvinaigrette mit Gürkchen, knackigen Bohnen und Bratkartoffeln vom Biolandhof Bleiche* € 14,50

**702** *Schwäbischer Wurstsalat mit Schinkenwurst vom Schwein und Rind, Schwarzwurst, Zwiebeln und Gurken und Bauernbrot* € 9,80

**703** *Schweizer Wurstsalat mit Schinkenwurst vom Schwein und Rind, Käse, Zwiebeln und Gurken und Bauernbrot* € 9,80

**640** *Fitnesssalat mit gebratenen Putenbruststreifen, an bunten Blattsalaten und Rohkostsalaten mit Joghurtdressing, dazu Kräuterbaguette* € 14,80

*Bei Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter im Restaurant!*



## *Unsere Weinempfehlung:*

**2014 er**      **St. Laurant**  
**Reservé trocken**  
**Deutscher Qualitätswein Baden**  
**Weingut Villa Heynburg**

Nr. 274	0,1 l	€ 3,50
Nr. 275	0,2 l	€ 6,70
Nr. 276	0,75 l	€ 21,50

<b>Alkohol</b>	<b>Restzucker</b>	<b>Säure</b>	<b>Flaschengröße</b>
132,5,0%	2,7 g/l	5,3 g	0,75 l

Weinbeschreibung:

Tiefe elegante Frucht mit Noten von Weichselkirsche, etwas Sandelholz, Schoko und einem Hauch Zimt; im Mund weich und samtig mit schönen Kirscharomen, kühler Würze und Schliff, feine Kakaonote im Finale. Ein schmeichelnder, ausgewogener Rotwein mit der Finesse eines edlen Pinot.

Allergenhinweis: enthält SULFITE

**2014 er**      **Cleebronner Michaelsberg**  
**308**            **Chardonnay mit Pinot blanc**  
**Qualitätswein Württemberg**      **€ 15,50**  
**Weinbau – Weinkellerei Storz, Cleebronn**



***Machen Sie Ihrer Familie oder Freunden eine besondere Freude. Schenken Sie ein paar Stunden Ferien vom Alltag und Stress.***

***Sie erhalten unsere Gutscheine an unserer Rezeption oder unter [www.hotel-graf-eberhard.de](http://www.hotel-graf-eberhard.de) Direkt bestellen, bezahlen und ausdrucken.***