

## **Aperitif**

### **Goldener Herbst**

- 243 *Feiner Red Orange-Likör, Orangensaft und perlender Graf Eberhard Sekt* 0,1 l € 5,00

### **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*
- 140 *KP – teilvergorener Kirschwein mit Kirschbrand zugesetzt und im Holzfass gereift*  
*Der fruchtig dichte Auftakt voll schwarzer Kirschen und etwas Brombeere mit viel weich fließendem Schmelz.* 5 cl € 8,70

### **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.*

## Vorspeisen

- 426 *Carpaccio vom Lammrücken an würziger Kräutervinaigrette mit geriebenem Albkäse von der Hohensteiner Hofkäserei, dazu knuspriges Kräuterbaguette*  
€ 13,00
- 401 *Vorspeisenétagère mit Carpaccio vom Rinderfilet, Tomate – Albzarrella von den Albbüffeln, Luftgetrockneter Albschinken und geräucherte Entenbrust mit Orangenfilets*  
€ 15,50
- 436 *Knackiger Feldsalat mit Kumquats – Chutney und Johannisbeere - Dressing, dazu Scheiben von der geräucherten Barbarie Entenbrust*  
€ 14,20

## Schwäbisches Dreierlei

- 437 *Abblinsensalat mit Lammschinken von der Schäferei Stotz, dazu Echazforellentartar mit Albäpfeln und schwäbischem Kartoffelsalat mit gebackenem Albschinken*  
€ 14,80

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

## Suppen

- 512 *Schwäbische Festtagssuppe, im Einmachglas serviert, mit Maultäschle, Grießklößchen, Markklößchen, Flädle und Wurzelgemüse*  
€ 5,50
- 442 *Curry – Kürbissuppe mit Kernöl und Croutons*  
€ 5,50
- 443 *Cappuccino von Maronen und Kokos, Maronensüppchen und Kokosschaum*  
€ 5,50

- 607 *„Schwäbischer Gruß“  
Rostbraten vom Albrind mit gebackenen Zwiebeln  
abgeschmälzten Maultasche, handgeschabte Spätzle,  
dazu Salat*  
€ 23,50
- 498 *Medaillon vom Rinderfilet auf Pfefferjus und  
Pilzen, dazu geschmorter Winterkohl und  
Herzokingkartoffeln*  
€ 28,00
- 611 *Zarter Tafelspitz mit Meerrettichsoße und  
Preiselbeeren mit glasierten Ur Karotten,  
Bouillon-Kartoffeln und Salat*  
€ 19,90
- 496 *Schweinelendchen im Spinatflädle gefüllt mit  
Gemüsefarce auf Champignonrahmsoße und  
handgeschabte Spätzle, dazu Salat*  
€ 22,50

### ***Hausgemachte Maultaschen***

*wie Sie es gerne hätten:*

- 670 - *in einer kräftigen Brühe mit Kräutern  
und gedämpfte Zwiebelchen, dazu Salat*
- 673 - *„g’schmälzt“ , dazu Salat*  
je € 13,50

### ***Vegetarische Maultaschen***

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

**622** *Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken in der  
EU Kräuterpanade mit knusprigen Pommes frites,  
dazu Salat*

**€ 19,50**

**451** *Zarte Lammkrone von der Schäferei Stotz mit  
Tomaten – Lauchragout,  
dazu mit Pilzen gefüllte Kartoffeltaler*

**€ 23,50**



**452** *Cordon – Bleu vom Echazforellenfilet gefüllt mit  
Albschinken und Büffelmozzarella,  
dazu Butterwildreis*

**€ 24,80**



**453** *Sous – Vide gegartes Lachsfilet mit Mandeln und  
Zimt, dazu Orangerisotto und Schmorpflaume*

**€ 25,00**

### ***Vegetarische Spezialitäten:***

**682** *Handgeschabte Käsespätzle im Rahm  
mit Bioland Albkäse von der Hofkäserei Rauscher  
und feinen Zwiebeln, dazu Salat*

**€ 13,80**

**660** *Hausgemachte Linsenküchle von Ablinsen, dazu  
Rosenkohl im Zwiebelrahm und Salzkartoffeln*

**€ 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



**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

**692** *Saure Kutteln\* in feiner Balsamicoße*  
**EU** *dazu Bratkartoffeln mit Zwiebeln* € 13,20

**640** *„Fitnesssalat“  
Bunte Blatt – und Rohkostsalate mit gebratenen  
Putenstreifen im Maisgriesmantel,  
dazu Kräuterbaguette* € 14,80

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



## ***Unsere Weinempfehlungen:***

- 2014 er**      **ATTEMPTO**  
**302**            **Qualitätswein - Württemberg**  
**Cuvée trocken aus Weißburgunder**  
**und Riesling. Die besten Trauben aus einem**  
**Jahrgang verleihen diesem Wein sein**  
**ausgeprägtes Aroma, seine Frucht und füllige**  
**Eleganz**  
**Weingut Herzog von Württemberg**  
**€ 21,90**
- 2013 er**      **Lemberger S - trocken**  
**359**            **Weinsberger Schemelsberg**  
**dunkles rubinrot, Pflaumen, Waldbeeren,**  
**Pfeffer, Wacholder präsenste Tannisstruktur,**  
**langer Nachhall**  
**Staatsweingut Weinsberg**  
**Qualitätswein b. A. Württemberg**  
**€ 28,50**
- 2013er**      **Linsenhöfer Spätburgunder**  
**349**            **Ausgeprägte Beerendüfte mit Süßkirsche,**  
**Pflaume, Schokolade und Gewürze,**  
**im 500l-Fass aus Schwäbischer Eiche gereift**  
**Spätlese, 13%, Rz 1,8g/l, Säure 4,6g/l**  
**Erzeugerabfüllung Helmut Dolde –**  
**Frickenhausen-Linsenhofen**  
**€ 20,50**



***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.***