

Aperitif

- 180 *Wintertraum mit Zitronensaft
Ginger Ale und prickelndem Graf Eberhard Sekt
aufgefüllt. € 5,50*

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

405 *Carpaccio vom Rind an würziger Kräutervinaigrette, mit geriebenem Alpkäse von der Hohensteiner Hofkäserei, dazu knuspriges Kräuterbaguette*
€ 13,80

401 *Vorspeisenétagère mit Carpaccio vom Rinderfilet, Tomate – Albzarrella von den Alpbüffeln und luftgetrockneter Albschinken*
€ 15,50

<i>Salate vom Buffet</i>		
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

Suppen

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

537 *Schaumiges Kresse-Süppchen mit Croutons*
€ 4,50

- 607 *„Schwäbischer Gruß“
Rostbraten vom Albrind mit gebackenen Zwiebeln
abgeschmälzte Maultasche, handgeschabte Spätzle,
dazu Salat*
€ 23,50
- 498 *Medaillon vom Rinderfilet auf Pfefferjus
und Pilzen, dazu Rahmwirsing
und Polenta Taler*
€ 28,00
- 611 *Zarter Tafelspitz mit Meerrettichsoße und
Preiselbeeren mit glasierten Karotten,
Bouillon-Kartoffeln und Salat*
€ 19,90
- 796 *Zartes Albgochelbrüstchen mit Frischkäsesauce,
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, 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

620 *Cordon- Bleu vom Schweinerücken, gefüllt mit
Käse, Albschinken, Creme fraiche und Zwiebelchen,
dazu Pommes und Kräuterdip*

€ 23,50



454 *Zarter Lammrücken von der Schäferei Stotz, mit
Tomaten- Lauchragout, auf Ehestetter
Champignons und Spätzle*

€ 23,50



553 *Schäufele vom Landschwein, leicht gepökelt,
an Biersoße, mit Sauerkrautrösti*

€ 21,80

655 *Gebratenes Zanderfilet in Zitronen- Pfefferöl,
dazu würziger Blattspinat und Bio- Salzkartoffeln*

€ 22,80

Vegetarische Spezialitäten:

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

€ 13,80

- 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 Balsamico-Soße*
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 Direkt bestellen, bezahlen und ausdrucken.