Vorspeisen

504 Kleiner Salatteller — € 5,50
von unserem Salatbuffet

505 Großer Salatteller — € 9,00
von unserem Salatbuffet

405 Carpaccio vom Rinderfilet — € 12,50
mariniert mit hellem Balsamico /würzigem Albkäse / Kräuterbaguette

401 Vorspeisenétagère // gerne auch für 2 Personen — € 14,50
Carpaccio vom Rinderfilet / Tomate–Albzarella von den Albbüffeln / luftgetrocknetem Albschinken

408 Echaz [3] — € 11,50
Geräucherter Saibling/gebeizte Lachsforelle/Forellentatar marinierte Spargelspitzen an Zitrusvinaigrette

Suppen

512 Schwäbische Festtagssuppe für 2 Personen — € 9,50
Maultäschle / Grießklößchen / Markklößchen / Flädle / Wurzelgemüse

515 Schwäbische Flädlesuppe — € 5,50

523 Spargelcremesüppchen — € 6,00
mit Käsebierstängel

510 Frühlingssüppchen — € 6,00
Kresse / Bärlauch / Croûtons

Bei Gerichten, die mit einem roten Herz gekennzeichnet sind, stammen die Hauptbestandteile überwiegend aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb

670 Maultaschen Brühe oder g´schmälzt **€ 13,50**
Schwäbische Maultaschen / Rinderbrühe / Wurzelgemüse / Zwiebeln oder g´schmälzte Zwiebeln / Salat vom Buffet

Fisch

658 Gebratenes Honauer Saiblingsfilet **€ 19,50**
Erbsenpürée / Wasabiperlen

652 Gebratenes Honauer Forellenfilet **€ 19,50**
Mandelbutter / Blattspinat / Pellkartoffeln

Vegetarisch / Vegan

682 Käsespätzle **€ 11,50**
Albdinkelspätzle / würziger Albkäse von der Hofkäserei Rauscher / geschmälzten Zwiebeln

684 Spargelrisotto **€ 12,50**
Risotto / Bruchsaler Spargel / Kresse

686 Alblinsencurry *vegan* **€ 11,50**
Alblinsen / Wurzelgemüse / Kartoffelwürfel / Kokos / Chili

663 Chili sin Carne *vegan* **€ 12.50**
Bohnen / Quinoa / Tomate

Gerne bereiten wir Ihnen auch kleine Portionen zu.
Hierfür gewähren wir 20% Preisnachlass pro Gericht

Bei Gerichten, die mit einem roten Herz gekennzeichnet sind, stammen die Hauptbestandteile überwiegend aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb

Hauptgänge

607 Eberhard´s Rostbraten (200gr.) vom Rind **€ 22,50**
Zwiebelrostbraten vom Rind / g´schmälzte Maultasche / hausgemachte Albdinkelspätzle / 2erlei Zwiebeln

613 Geschnetzelter Rostbraten **€ 21,50**
Albchampignons/grüner Pfeffer/Hägensherrysoße hausgemachten Albdinkelpätzle

611 Rindertafelspitz **€ 19,50**
Meerrettichsoße / glasierte Karotten / Bouillonkartoffeln / Preiselbeeren

603 Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken **€ 19,50**
Gurkensalat / Bratkartoffeln

633 Lammrücken von der Schäferei Stotz **€ 25,80** ❤
Tomaten-Lauchragout / Ehestetter Champignons / hausgemachte Albdinkelspätzle / Thymianjus

609 Medaillons vom Schweinefilet **€ 17,50** ❤
Ehestetter Champignons / Gemüse hausgemachten Albdinkelspätzle

620 Cordon-Bleu vom Schweinerücken **€ 19,50**
würziger Albkäse / luftgetrocknetem Albschinken / Pommes / Preiselbeeren / Salat vom Buffet

Gerne bereiten wir Ihnen auch kleine Portionen zu.
Hierfür gewähren wir 20% Preisnachlass pro Gericht

❤ *Bei Gerichten, die mit einem roten Herz gekennzeichnet sind, stammen die Hauptbestandteile überwiegend aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb*

Dessert

830 Barbara ***€ 7,50***
Vanille-Creme-Bruleé / Ananasconfit /
Tonkabohneneis aus unserer Patisserie

831 Eberhard ***€ 6,50***
Lauwarmer Schokoladenkuchen von Zartbitterschokolade
mit flüssigem Kern / Waldbeerengrütze / Apfeleis von Streuobst

835 Attempto ***€ 6,50***
Mandarinen-Granatapfelparfait, / heiße Kirschen / Schokosauce /
Krokant

Bei Gerichten, die mit einem roten Herz gekennzeichnet sind, stammen die Hauptbestandteile überwiegend aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb

Vesper ab 18.00 Uhr

692 ***Saure Kutteln*** ***€ 13,50***
Balsamico Soße / Bratkartoffeln

640 ***Fitnesssalat*** ***€ 14,50***
Blattsalate / Rohkostsalate / Putenstreifen im Maisgrießmantel / Kräuterbaguette

702 ***Schwäbischer Wurstsalat*** ***€ 9,50***
Schinkenwurst / Schwarzwurst / Zwiebeln / Essiggurke/ Grünzeug / Bauernbrot

703 ***Schweizer Wurstsalat*** ***€ 9,50***
Schinkenwurst / Käse / Zwiebeln / Essiggurke / Grünzeug / Bauernbrot

704 ***Vesperteller vom Albmetzger „Failenschmid“*** ***€ 12,50***
Mit Edel- Wurst und Schinken / Albkäse / Essiggurke / Zwiebeln Bauernbrot / Butter

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

Bei Gerichten, die mit einem roten Herz gekennzeichnet sind, stammen die Hauptbestandteile überwiegend aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb