

## **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 Albrauf'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 Rinderfilet an würziger  
Kräutervinaigrette mit geriebenem Alpkäse  
von der Hohensteiner Hofkäserei,  
dazu knuspriges Kräuterbaguette*

€ 13,00



401 *Vorspeisenétagère mit Carpaccio vom Rinderfilet,  
Tomate – Albzarrella von den Alpbüffeln,  
Luftgetrockneter Albschinken*

€ 15,50



	<i>Salatbuffet</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

537 *Schaumiges Bärlauch-Süppchen mit Croutons*

€ 4,50

**685** *Schweinelendchen, am Stück gebraten,  
EU auf Waldpilzragout, dazu buntes Gemüse, Spätzle  
vom Brett und Salate vom Buffet*

**€ 19,50**



**607** *„Schwäbischer Gruß“  
Zwiebel - Rostbraten vom Rind mit  
abgeschmälzter Maultasche, hausgemachte  
Spätzle, dazu Salat vom Buffet*

**€ 23,50**

**611** *Zarter Tafelspitz mit Meerrettichsoße und  
Preiselbeeren mit glasierten Karotten,  
Bouillon-Kartoffeln und Salat vom Buffet*

**€ 19,90**

**603** *Zarte Kalbsschnitzel auf Ehestetter Champignons  
EU dazu Frühlingsgemüse und hausgemachte Spätzle*

**€ 22,80**



### ***Schwäbische Maultaschen***

***wie Sie es gerne hätten:***

**670** *- in einer kräftigen Brühe mit Kräutern  
und gedämpfte Zwiebelchen,*

**673** *- „g’schmälzt“*

**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 vom Buffet*

**€ 19,50**

**713** *Zarter Lammkeulenbraten vom Münsinger  
Alblamm, dazu glasierte Karotten und  
Salzkartoffeln*

**€ 19,80**

**394** *Lammrücken von der Schäferei Stotz auf  
Rahmchampignons, dazu Ratatouille Gemüse und  
Polentataler*

**€ 23,50**



**655** *Zanderfilet in Zitronen – Pfefferöl gegart, dazu  
EU würziger Blattspinat und Bio – Salzkartoffeln,  
sowie Salat vom Buffet*

**€ 22,80**

**649** *Gebrautes Lachsfilet an  
EU Tomaten -Lauchragout und Albnüdelchen*

**€ 24,50**



**692** *Saure Kutteln\* in feiner Balsamicosoße  
EU dazu Bratkartoffeln mit Zwiebeln*

**€ 13,20**

### ***Vegetarische Spezialitäten:***

**682** *Handgeschabte Käsespätzle im Rahm  
mit Bioland Alpkäse von der Hofkäserei Rauscher  
überbacken und feinen gedämpften Zwiebeln,  
dazu Salate vom Buffet*

**€ 14,50**



*Bio-Linguini mit buntem Gemüse und Pilzen  
In Roter-Curry-Kokossauce*

**€ 16,80**



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

**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

**640** *„Fitnesssalat“  
Bunte Blatt – und Rohkostsalate mit gebratenen Putenbruststreifen im Maisgrießmantel, 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 präsent**  
**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.***