

## Salate

**Kleiner Salat** J,I,A=Weizen

Honig-Senf-Vinaigrette / Rohkostsalate / Blattsalat / Mais / Sprossen/ Croutons

€ 4,50



## Vorspeisen

**Carpaccio vom Almweiden Rind** J,I

Linsen-Vinaigrette / Rucola

€ 9,50

**Reiscannelloni** vegan basisch E,F,K

Reispapier / Basmati / Erdnüsse / Shiitake-Pilze / Mango-Kokos-Schaum / Basilikum

€ 8,50

## Suppe

**Festtagssuppe** C,I,A=Weizen,G

Maultäschle / Grießklößchen / Markklößchen  
Flädle / Wurzelgemüse

€ 5,50



**Paprika-Limetten-Kokossuppe** vegan F

€ 6,50

## Zwischendurch

**Maultaschen-Bowl** J,C,I,A=Weizen,G

Gebratene Schwäbische Maultaschen / Blattsalat / Karotten / Radieschen  
Kichererbsen / Süßkartoffel

€ 11,50



**Gemischter Wurstsalat** J,C,I,A=Weizen,G,8,

Schinkenwurst / Schwarzwurst / Käse / Zwiebeln / Essiggurke/  
Grünzeug / Bauernbrot

€ 9,50



## Fisch

**Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet** A=Weizen,D,G

Mandel-Schnittlauchkruste / Kräuterrahmsauce / Blumenkohl-Frühlingszwiebel / Süßkartoffel

€ 20,50



**Lachsfilet in Teriyakimarinde** D,F,I

Safran-Sellerie / Glasnudeln

€ 21,50

**Gebratenes Zanderfilet mit Garnelen** D,G

Kräuterrahmsauce / Erbse / Süßkartoffelpommes

€ 22,50



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

## Vegan / Vegetarisch

<b><u>Gerstengraupen - Risotto</u></b> A=Weizen,G Gerstengraupen / Mangold / Pecorino / Kräuteröl	€ 14,50	♥
<b><u>Blumenkohl - Couscous</u></b> vegan basisch H Blumenkohl / Cashewkerne / Champignons / Tomatensugo / Rucola	€ 13,50	
<b><u>Linsenbolognese</u></b> vegan A=Weizen,I Alblinsen / Karotte / Sellerie / Tomate / Fettuccine	€ 12,50	♥

## Hauptgänge

<b><u>Filetsteak vom Almweide Rind mit Black-Tiger Garnele</u></b> B,C,I,I Kaiserschoten / Tomatensugo / Süßkartoffelpommes / Bacon-Mayo	€ 26,50	
<b><u>Lammrücken von der Schäferei Stotz</u></b> I I Lammjus / Ehestetter Champignons / Tomatensugo / Süßkartoffel	€ 25,50	♥
<b><u>Eberhard's Rostbraten vom Almweiden Rind</u></b> C,A=Dinkel Roastbeef (220g) / Erbse / Albdinkelspätzle / Portwein-Schalotten-Marmelade Röstzwiebeln	€ 24,50	
<b><u>Kalbsrückensteak</u></b> A=Weizen, C, G, I Speck-Kräuterkruste / Ehestetter Champignons / Albdinkelspätzle	€ 23,50	♥
<b><u>Gebackene Albhähnchenbrust</u></b> A=Weizen, C, I, 9 Gefüllt mit getrockneter Tomate Oliven und Speck / Erbse / Frischkäse / Fettuccine	€ 21,50	♥
<b><u>Cordon-Bleu vom Schweinerücken</u></b> C,I,A=Weizen,G würziger Albkäse / luftgetrockneter Albschinken / Pommes / Preiselbeeren	€ 18,50	
<b><u>Schnitzel „Wiener Art“</u></b> C,A=Weizen Schnitzel vom Schweinerücken / Pommes	€ 14,50	♥

## Dessert

<b><u>Barbara</u></b> C,G,A=Weizen Kaffee- Tartelettes / Kokos-Creme / Minz-Eis	€ 6,50	
<b><u>Eberhard</u></b> C,H,A=Weizen, G Schokoladen – Erdnuss – Mousse / Erdnuss-Crumble / marinierte Ananas	€ 5,50	



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