

## Vorspeisen und Salate

- Salatteller** J,I,A=Weizen € 7,00   
*Honig-Senf-Vinaigrette / Blattsalat / Rohkostsalate / Kartoffelsalat / Mais / Croutons*
- Erdbeer-Spargelsalat** G,J,H € 13,50  
*Erdbeeren / Bruchsaler Weißer Spargel / Grüner Spargel / Feta / Pinienkerne*
- Carpaccio vom Rinderfilet** J,H € 15,50  
*Wildkräuter / Pinienkerne / Balsamico-Dressing*
- Duett vom Honauer Fisch** D,G,J,A=Weizen € 14,50   
*Tatar von in Schokolade und Chili gebeizter Lachsforelle / Mousse von geräucherter Forelle / Wildkräuter  
Sahne-Meerrettichdressing / Granatapfelkerne*

## Suppe

- Rinderkraftbrühe** C,I,G,A=Weizen € 6,50   
*Maultasche / Flädle / Wurzelgemüse*
- Süppchen von Tomate und Chili** vegan, A=Bulgur € 7,50  
*Bulgur / Basilikum*
- Spargelcremesuppe** G € 7,50   
*Gebratener weißer und grüner Spargel*

## Vegan und Vegetarisch

- Veganer Linsenbraten** I, vegan, basisch  € 19,50   
*Tomatensauce / Kaiserschoten / Paprika / Wilder Brokkoli*
- Spargel-Risotto** I,H € 21,50  
*Weißer und grüner Spargel / Parmesan / Pinienkerne*



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

## Regional Schwäbisch

<b><u>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</u></b> <sup>C,I,J,A=Weizen,G</sup> <i>(180g) Roastbeef vom Argentinischen Weiderind / g'schmälzte Zwiebeln gebratene Maultasche / Albdinkelspätzle</i>	<b>€ 25,50</b>	
<b><u>Sous vide gegarter Schweinebauch mit Ablinsen</u></b> <sup>C,A=Dinkel</sup> <i>Schweinebauch / Schwäbische Ablinsen / Albdinkelspätzle</i>	<b>€ 23,50</b>	
<b><u>Cordon-Bleu vom Schweinerücken</u></b> <sup>C,I,A=Weizen,G</sup> <i>Würziger Albkäse / luftgetrockneter Albschinken / Pommes Frites / Preiselbeeren</i>	<b>€ 19,50</b>	♥
<b><u>Schnitzel „Wiener Art“</u></b> <sup>C,A=Weizen</sup> <i>Schnitzel vom Schweinerücken / Pommes Frites</i>	<b>€ 15,50</b>	♥
<b><u>Albkäsespätzle</u></b> <sup>A=Weizen, C,G</sup> <i>Dinkelspätzle / Albkäse von der Hofkäserei Rauscher / g'schmälzte Zwiebeln / Beilagen Salat</i>	<b>€ 17,50</b>	♥
<b><u>Maultaschen g'schmälzt</u></b> <sup>J,C,I,A=Weizen,G</sup> <i>Schwäbische Maultaschen / g'schmälzte Zwiebeln / Kartoffelsalat</i>	<b>€ 16,50</b>	♥
<b><u>Maultaschen in der Brühe</u></b> <sup>J,C,I,A=Weizen,G</sup> <i>Schwäbische Maultaschen / g'schmälzte Zwiebeln / Kartoffelsalat</i>	<b>€ 16,50</b>	♥
<b><u>Gemischter Wurstsalat</u></b> <sup>J, C,I ,A=Weizen,G,8,</sup> <i>Schinkenwurst / Schwarzwurst / Käse / Zwiebeln / Essiggurke Grünzeug / Bauernbrot</i>	<b>€ 13,50</b>	♥



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

## Eberhard's Spezialitäten

**Eberhard's Rostbraten vom Argentinischen Weiderind** <sup>C,I,A=Dinkel</sup> € 29,50  
*Medaillons vom Sous vide gegartem Roastbeef (220g) / Rotwein-Zwiebeln / Selleriepüree  
Fingerkarotte / Albdinkelspätzle*

**Lammrücken von der Schäferei Stotz** <sup>A=Weizen</sup> € 28,50   
*Lammrücken / Lammschwarten Popcorn / Kartoffel – Erbsenpüree / Wan-Tan*

**Geschmorte Kalbsbäckle** <sup>G</sup> € 24,50  
*Kalbsbäckle / Portweinjus / Karotten / Wilder Brokkoli / Kartoffelstampf*

**Portion Bruchsaler Stangenspargel (250g)** <sup>C,G</sup> € 25,50  
*Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter oder veganes Brunnenkresse-Pesto*

**mit Petersilien-Kartoffeln** <sup>G</sup>  
**oder Kräuterflädle** <sup>C,G,A=Dinkel</sup>

**Schinkenteller zum Spargel** <sup>1</sup> € 6,50   
*Gekochter Schinken und Albschinken*

## Fisch

**Gebratenes Honauer Forellenfilet** <sup>D,G</sup> € 23,50   
*Rahmspinat / Salzkartoffeln*

**Auf der Haut gebratenes Zanderfilet** <sup>D,G,A=Weizen</sup> € 22,50  
*Kartoffel-Erbsenpüree / Wan Tan / Safransauce*

## Dessert

**Eberhard** <sup>C,G,H;A=Weizen</sup> € 9,50  
*Zartbitter-Schokoladen Brownie mit Cashewkernen / Vanille-Creme / Bananen-Sahneeis*

**Barbara** <sup>C,G,H</sup> € 8,50  
*Kokos-Panna-Cotta / Ananas-Paprika-Minz-Kompott*



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