

Vorspeisen und Salate

Salatteller J,I,A=Weizen € 7,00 
Honig-Senf-Vinaigrette / Blattsalat / Rohkostsalate / Kartoffelsalat / Mais / Croutons

Salatbowl J,I,A=Weizen € 9,50 
Honig-Senf-Vinaigrette / Blattsalat / Rohkostsalate / Kartoffelsalat / Mais / Radieschen

Wahlweise mit

Marinierten Flank Steakstreifen € 9,50

Putenbruststreifen im Maisgrießmantel € 6,50

Tiger Garnelen in Kräuterbutter ^{B,G} € 8,50

Feldsalat mit Kartoffeldressing ^{A=Weizen,H,I,J,1,8} € 15,50
Gebratenen Birnenspalten / geröstete Nüsse / Speckcroutons

Tempura Garnelen auf Kürbismousse ^{A=Weizen,B,G} € 15,50
Fenchelsalat / Krustentier-Espuma

Rote-Bete-Carpaccio ^{A=Weizen,D,G,H} € 15,50
Feldsalat-Schmand / geräuchertes Honauer Forellenmousse / Sonnenblumenkerne

Gemischter Wurstsalat ^{J, C,I ,A=Weizen,G,8,} € 13,50
*Schinkenwurst / Schwarzwurst / Käse / Zwiebeln / Essiggurke
Grünzeug / Bauernbrot*

Suppe


Rinderkraftbrühe ^{C,I,G,A=Weizen} € 6,50 
Maultasche / Flädle / Wurzelgemüse


Kürbiscremesüppchen ^{vegan} € 8,50
Kürbiskernschaum



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


Vegan und Vegetarisch


Karamellierte Hokaidokürbisspalten ^{A=Weizen, H, vegan, basisch}  € 19,50
Cashewkernsauce / Gemüse-Couscous / Ur-Karottengelee

Curry von der Alblinse ^{I,A=Weizen, vegan} € 21,50 
Alblinsen / Wurzelgemüse / Kartoffelwürfel / Chili / Wan-Tan Blätter

Kürbisrisotto ^{G,H} € 21,50
Parmesan / Pinienkerne / karamellierter Junglauch

Fisch


Gebratenes Honauer Saiblingsfilet ^{D,G,H,1,8} € 23,50 
Kräutersauce / Mandelspinat / Bratkartoffeln

Cordon Bleu von der Forelle ^{A=Weizen,D,G,1,8} € 22,50 
Albschinken / Albzarella / Süßkartoffelpommes

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet ^{A=Weizen,D,G} € 26,50
Safran-Espuma / Zitronengelee / Blumenkohl-Nusspüree / Linguine

Eberhard's Spezialitäten

Eberhard's Rostbraten vom Argentinischen Weiderind ^{C,I,A=Dinkel} € 29,50
*Medaillons vom Sous vide gegartem Roastbeef (200g) / Portweingelee / Topinambur Püree
Romanesco / Bratkartoffeln*

Lammrücken von der Schäferei Stotz ^G € 28,50 
*Lammrücken / Lammschwarten Popcorn / Thymianjus / Ur-Karottengelee
Ehestetter-Champignons / Karotte / Kartoffel-Gratin*

Hirschrücken unter der Macadamianusskruste ^{A=Weizen,G,H} € 28,50 
*Hirschrücken / Portweinjus / Topinambur-Püree / gebratene Birne / Karotte / Romanesco
Haselnuss-Spätzle*

Schweinelendchen im Albschinkenmantel ^{A=Dinkel,G,1,8} € 26,50
Schweinelendchen / Albschinken / Ehestetter Champignons / Rahmrosenkohl / Albdinkelspätzle




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


Regional Schwäbisch

Schwäbischer Zwiebelrostbraten ^{C,I,J,A=Weizen,G} € 25,50
*(180g) Roastbeef vom Argentinischen Weiderind / g'schmälzte Zwiebeln
gebratene Maultasche / Albdinkelspätzle*

Geschmorte Kalbsbäckle ^G € 24,50
Kalbsbäckle / Portweinjus / Rahmrosenkohl / Kartoffelgratin

Cordon-Bleu vom Schweinerücken ^{C,I,A=Weizen,G} € 19,50 
Würziger Albkäse / luftgetrockneter Albschinken / Pommes Frites / Preiselbeeren

Schnitzel „Wiener Art“ ^{C,A=Weizen} € 16,50
Schnitzel vom Schweinerücken / Pommes Frites

Albkäsespätzle ^{A=Weizen, C,G} € 17,50 
Dinkelspätzle / Albkäse von der Hofkäserei Rauscher / g'schmälzte Zwiebeln / Beilagen Salat

Maultaschen g'schmälzt ^{J,C,I,A=Weizen,G} € 16,50
Schwäbische Maultaschen / g'schmälzte Zwiebeln / Kartoffelsalat

Maultaschen in der Brühe ^{J,C,I,A=Weizen,G} € 16,50
Schwäbische Maultaschen / g'schmälzte Zwiebeln / Kartoffelsalat

Dessert

Eberhard ^{C,G} € 8,50
Nougat-Schokoladen-Creme-Brûlée / Honig-Thymianeis

Barbara ^{C,G,H} € 9,50
Mandelmousse / Birnen-Zimtragout / Buttercrumble / Weißes-Schokoladeneis



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