



Vorspeisen und Salate

<u>Salatteller</u> ^{J,I,A=Weizen} <i>Honig-Senf-Vinaigrette / Blattsalat / Rohkostsalate / Kartoffelsalat / Mais / Croutons</i>	€ 7,00
<u>Gebratene Jakobsmuscheln mit Feldsalat</u> ^{G,J,M} <i>Kartoffeldressing / Kirschtomaten / Safran Espuma</i>	€ 19,50
<u>Carpaccio vom Rinderfilet</u> ^N <i>Frisee-Salat / 18 Jähriger Balsamico / Olivenöl / Mediterranes Ur-Salz</i>	€ 18,50
<u>Gemischter Wurstsalat</u> ^{J, C,I ,A=Weizen,G,8,} <i>Schinkenwurst / Schwarzwurst / Käse / Zwiebeln / Essiggurke Grünzeug / Bauernbrot</i>	€ 14,50

Suppe

<u>Rinderkraftbrühe</u> ^{C,I,G,A=Weizen} <i>Maultasche / Flädle / Wurzelgemüse</i>	€ 6,50	
<u>Schwarzwurzelcremesüppchen</u> ^{vegan} <i>Rote-Beete-Espuma</i>	€ 8,50	

Fisch

<u>Gebratenes Honauer Saiblingsfilet</u> ^{D,G,H,1,8} <i>Kräutersauce / Mandelspinat / Bratkartoffeln</i>	€ 23,50	
<u>Auf der Haut gebratenes Zanderfilet</u> ^{D,G} <i>Parmesansauce / Ratatouille / Polenta</i>	€ 26,50	
<u>Gebratenes Lachsfilet mit Jakobsmuscheln</u> ^{A=Weizen,D,G} <i>Safran Espuma / Rote Beete Gelee / Pastinake / Radieschen / Fregola Sarda</i>	€ 29,50	


Bitte haben Sie Verständnis, dass wir pro Umbestellung € 2,00 berechnen



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

Vegan und Vegetarisch


Grünkerntaler ^{A=Grünkern, K, vegan,} € 20,50
Kapernsauce / Edamame / Fingerkarotten / Sesam-Kartoffeln / Rote-Beete-Gelee

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

Graupenrisotto mit karamellisiertem Gemüse ^{A=Gerste, G, H} € 21,50
Parmesan / Pinienkerne

Eberhard's Spezialitäten

Medaillons vom Roastbeef unter der Walnusskruste (200g) ^{G,H} € 29,50
Cassis-Reduktion / Edamame / Rote Beete / Pastinake / Parmesanpolenta

Lammrücken von der Schäferei Stotz ^N € 28,50 
*Lammschwarten Popcorn / Balsamicojus / Rotwein-Schalotten / Ehestetter-Champignons
Ratatouille / Bratkartoffeln*

Geschmorte Kalbsbäckle ^{G,I,J} € 25,50
Kalbsbäckle / Portweinjus / Fingerkarotten / Radieschen / Kartoffelpüree

Wiener Kalbsschnitzel aus dem Rücken ^{A=Weizen,G,1,8} € 24,50
Gurkensalat / Bratkartoffeln

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir pro Umbestellung € 2,00 berechnen




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 / g'schmälzte Zwiebeln / gebratene Maultasche / Albdinkelspätzle

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 ^{A=Dinkel, C,G} € 8,50
*Lauwarmer Schokoladenkuchen im Glas mit flüssigem Kern / Buttermilcheis
(Zubereitungszeit 13 min)*

Barbara ^{C,G,H} € 9,50
Mandel Creme Brüllée / gebratene Feigen / Schokoladeneis

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir pro Umbestellung € 2,00 berechnen



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