

Vorspeisen und Salate

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

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

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

Vegan und Vegetarisch

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

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

Fisch

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



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 / Rahmwirsing / Bratkartoffeln

Wiener Kalbsschnitzel aus dem Rücken ^{A=Weizen,G,I,8} € 23,50
Gurkensalat / Bratkartoffeln / Preiselbeeren

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
*Lauwarmer Schokoladenkuchen im Glas mit flüssigem Kern / Buttermilcheis
(Zubereitungszeit 13 min)*



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