

Vorspeisen

405 *Carpaccio vom Rinderfilet mariniert mit hellem Balsamico, dazu geriebenen Alpkäse von der Hohensteiner Hofkäserei und knuspriges Kräuterbaguette*

€ 13,50

401 *Vorspeisenétagère mit Carpaccio vom Rinderfilet, Tomate-Albzairella von den Albbüffeln und luftgetrocknetem Schinken*

€ 15,50

650 *Hausgebeiztes Echazforellenfilet „Hausfrauenart“ mit Apfel-Gurkenschmand, Linsensalat an Balsamico und Pellkartoffeln*

€ 12,50

Hausgemachte Sülze mariniert mit Hausvinaigrette, dazu Zwiebeln, Essiggurke, Frühlingssalat und Bratkartoffeln

€ 12,50

Salate vom Buffet

503 *Beilagensalat nur in Verbindung zu Ihrem Essen*

€ 4,50

504 *Salatteller*

€ 6,50

505 *Großer Salatteller*

€ 9,00

Suppen

- 512 *Schwäbische Festtagssuppe im Einmachglas serviert, mit Maultäschle, Grießklößchen, Markklößchen, Flädle und Wurzelgemüse* € 5,50
- Schwäbische Flädlesuppe mit Wurzelgemüse* € 5,50
- 537 *Schaumiges Bärlauch-Süppchen mit Croutons* € 4,50

Schwäbische Maultaschen

wie Sie es gerne hätten:

- 670 - *in einer kräftigen Brühe mit Kräutern und gedämpften Zwiebelchen* € 13,50
- 673 - *„g’schmälzt“* € 13,50

Vegetarische Maultaschen

- 668 *Ricotta-Spinat-Maultaschen auf schwäbischem Ratatouille in würziger Tomatensoße, mit Mozzarella überbacken* € 15,50

Klassiker von hier

- 607** *„Schwäbischer Gruß“
Zwiebelrostbraten vom Rind mit g'schmelzter Maultasche,
hausgemachten Albdinkelspätzle und Salat vom Buffet*
€ 23,50
- 496** *Medaillon vom schwäbisch-hällischem Schweinefilet, mit
luftgetrocknetem Schinken und Ehestetter Champignons, dazu
knackiges Gemüse und hausgemachte Albdinkelspätzle*
€ 23,50
- 611** *Zarter Tafelspitz mit Meerrettichsoße, glasierten Karotten und
Bouillonkartoffeln, dazu Preiselbeeren*
€ 19,50
- 622** *Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken, dazu knusprige Pommes
frites und Salat vom Buffet*
€ 16,50
- 620** *Cordon-Bleu vom Schweinerücken, gefüllt mit Albkäse von der Käserei
Rauscher und luftgetrocknetem Albschinken, dazu Kartoffelecken,
Kräuterdip und Salat vom Buffet*
€ 18,80

Von Hier und Dort

454 *Zarter Lammrücken von der Biosphären Schäferei Stotz in Münsingen, mit Tomaten-Lauchragout, Ehestetter Champignons und hausgemachte Albdinkelspätzle*

€ 25,80

Gegrilltes Rumpfsteak vom Jungstier mit hausgemachter Kräuterbutter, grüner Pfeffersoße, gebratenem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

€ 25,50

Vegetarisch

682 *Hausgemachte Albdinkelspätzle im Rahm, mit Bioland Albkäse von der Käserei Rauscher überbacken und geschmelzten Zwiebeln*

€ 13,80

665 *„Schwäbische Pasta“
Bio-Linguini mit buntem Gemüse und Pilzen, in Roter-Curry-Kokossauce*

€ 16,80

Vesper

- 691** *„Gaisburger Marsch“
Mit hausgemachten Albdinkelspätzle, Gemüse, Kartoffelwürfel,
Tafelspitz, Saitenwurst und geschmälzte Zwiebeln*
€ 12,80
- 692** *Saure Kutteln in feiner Balsamicosoße, dazu Bratkartoffeln*
€ 13,20
- 640** *„Fitnesssalat“
Bunte Blatt- und Rohkostsalate mit Putenstreifen im Maisgrießmantel,
dazu Kräuterbaguette*
€ 14,80
- 702** *Schwäbischer Wurstsalat mit Schinkenwurst, Schwarzwurst, Zwiebeln,
Gurke, Grünes und Bauernbrot*
€ 9,80
- 703** *Schweizer Wurstsalat mit Schinkenwurst, Käse, Zwiebeln, Gurke,
Grünes und Bauernbrot*
€ 9,80