

- 180 **„Erdbeer-Cocktail“** 0,1 l € 5,00
*Fruchtiger Erdbeerlimes mit fein perlendem
Graf Eberhard Sekt, Zitrone und Minze*

Rabel – Owen Teck

- 171 *Hägen Scherry* 5 cl € 4,20
von vollreifen Hagebutten des Albrauf's

Manufaktur Jörg Geiger – Schlat

- 195 *„Schwäbischer Kir“* 0,1 l € 3,80
*Apfelwein in Kaltgärung aus Bittenfelder,
Boskoop und Gewürzluiken dazu schwarze
Johannisbeeren fein prickelnd*

- 199 *PriSecco –rotfruchtig -alkoholfrei* 0,1 l € 4,50
*„Der Rote“ – Moussierender Cocktail von alten
Apfelsorten, Weinbirne, Sauerkirsche, schwarze
Johannisbeere, Holunder, Quitte und Wasser –
abgerundet mit Limette*

Weingärtnergenossenschaft Metzingen

- 168 *MeSecco* 0,1 l € 4,00
süffiger, weißer Perlweincuvée aus Metzingen

Staatsweingut Weinsberg

- 190 *XP Likörwein* 5 cl € 8,70
*Fruchtiger Likörwein: Nach der traditionellen
Likörwein-Methode hergestellt, doch modern
verpackt, wärmt XP Likörwein das Genießerherz
mit einem Duft nach Waldbeere und Pflaume,
fruchtigem Geschmack nach Kirsche und
Brombeere und einem Gaumenvergnügen, das an
Zartbitterschokolade und Zedernholz erinnert.*

405 *Carpaccio vom Rinderfilet an würziger
Kräutervinaigrette mit geriebenem Alpkäse von
der Hohensteiner Hofkäserei,
dazu knuspriges Kräuterbaguette*
€ 13,80

705 *Hausgemachte Sülze an Zwiebelvinaigrette
mit Gurkchen, knackigen Bohnen und
Bratkartoffeln vom Biolandhof Bleiche*
€ 14,50

401 *Vorspeisenétagère mit Tomate, Mozzarella von
den Alpbüffeln, Carpaccio vom Rinderfilet
und luftgetrockneter Albschinken
mit hausgebeizter Echazforelle,
dazu Kräuterbaguette*
€ 15,50

Ermstal's schönstes Salat- und Vorspeisenbuffet

503	<i>Beilagensalat</i>	€ 4,50
	<i><u>nur</u> in Verbindung zu Ihrem Essen</i>	
504	<i>Salatteller</i>	€ 6,50
505	<i>Großer Salatteller</i>	€ 9,00

538 *„Gazpacho Andaluze“
Kaltes Gemüsesüppchen mit Olivenöl
und knusprigem Baguette*
€ 6,50

512 *Schwäbische Festtagsuppe, im Einmachglas
serviert, mit Maultäschle, Grießklößchen,
Markklößchen, Flädle und Wurzelgemüse*
€ 5,50

40 Jahre Graf Eberhard Hotel – Gericht des Monats

- 498 Rinderfiletspitzen „Stroganoff“
mit Zwiebelchen, Champignons, Senf
und saurer Sahne, mit altem Whisky flambiert,
dazu handgeschabte Spätzle
und Salate vom Buffet** € 22,60
- 607 „Schwäbischer Gruß“
Rostbraten vom Rind mit gedämpften Zwiebeln
und einem abgeschmälzten Maultäschle, dazu
handgeschabte Eierspätzle
sowie Salate vom Buffet** € 22,50
- 611 Zarter Tafelspitz mit Meerrettichsoße,
Preiselbeeren und glasierten Fingermöhrrchen
auf Bouillon-Kartoffeln
dazu Salate vom Buffet** € 19,50
- 983 Geschmorte Kalbsnierle in Balsamico-
EU Zwiebelsoße mit knackigen Böhnchen
und knusprigen Bratkartoffeln** € 18,50

Hausgemachte Maultaschen

wie Sie es gerne hätten:

- 670 - in einer kräftigen Brühe mit Kräutern
und gedämpfte Zwiebelchen**
- 673 - „g’schmälzt“**
- 674 - mit Albschinken und Rauscher - Käse
überbacken**
- 671 - geröstet mit Ei
dazu jeweils Salate vom Buffet je € 13,50**

- 692 Saure Kutteln* in feiner Trollingersoße,
EU dazu Bratkartoffeln mit Zwiebeln** € 13,20

**Regionales schwäbisches Mittagsbuffet
mit wechselnden Fleisch-, Fisch- und vegetarischen
Gerichten. Montag bis Samstag ab 11:30 bis 14:00 Uhr
inkl. Vorspeisen- und Salatbuffet € 14,00**

622 *Zwei panierte Schweineschnitzel in der
EU Kräuterpanade mit Pommes frites,
dazu Salate vom Buffet* € 19,50

631 *Zarte Lammkotelets von der Schäferei Stotz mit
Pfifferlingen, dazu Ratatouillegemüse
und gebackene Polentataler* € 23,50



652 *Ganze Echazforelle „Müllerin Art“,
mit schaumiger Mandelbutter,
dazu feinwürziger Blattspinat und
Petersilienkartoffeln sowie Salate vom Buffet* € 23,50



602 *Salimbocca vom Schollenfilet, mit Salbei,
Albschinken und Pfifferlingen,
dazu Bio-Linguini* € 24,50

Vegetarische Spezialitäten:

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

682 *Handgeschabte Käsespätzle im Rahm
mit Bioland Albkäse von der Hofkäserei Rauscher
und feinen gedämpften Zwiebeln,
dazu Salate vom Buffet* € 14,50

672 *Feines Pfifferlingsragout mit Zwiebelvéloute,
dazu knuspriges Albkartoffelrösti und Salate vom
Buffet* € 16,50



665 *Schwäbische Pasta mit Albnüdelchen
und buntem Gemüse in einer feinen Bioland-
Albkäse-Soße von der Hofkäserei Rauscher, dazu
Salate vom Buffet* € 14,80



- 691 *Schmids Suppentopf mit handgeschabten Spätzle, Gemüse, Kartoffeln vom Biolandhof Bleiche, Tafelspitz sowie Saitenwurst vom Schwein mit geschmälzten Zwiebeln und Schnittlauch* € 12,80
- 650 *Echazforellenfilet „Hausfrauen Art“ mit Apfel-, Gurken und Zwiebelstreifen, an Salatgarnitur, dazu Kartoffeln vom Biolandhof Bleiche in Dettingen* € 15,80 
- 700 *Chefsalat mit Ochsenmaul, Schinkenwurst und Pfefferschwarzwurst von der Alb, dazu knackige Böhnchen und Bratkartoffeln* € 14,50
- 702 *Schwäbischer Wurstsalat mit Schinkenwurst vom Schwein und Rind, Schwarzwurst, Zwiebeln und Gurken und Bauernbrot* € 9,80
- 703 *Schweizer Wurstsalat mit Schinkenwurst vom Schwein und Rind, Käse, Zwiebeln und Gurken und Bauernbrot* € 9,80
- 640 *Fitnesssalat mit gebratenen Putenbruststreifen, an bunten Blattsalaten und Rohkostsalate mit Joghurtdressing, dazu Kräuterbaguette* € 14,80

Bei Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter im Restaurant!