

SALATE

Salatteller

Honig-Senf-Vinaigrette | Blattsalat | Rohkostsalate | Kartoffelsalat |
Mais | Croûtons

€ 7,50

Großer Salat

Honig-Senf-Vinaigrette | Blattsalat | Kirschtomaten | Radieschen
Mais | Gurke | geröstetes Butter-Brioche

€ 12,50

Wahlweise dazu:

Marinierte Putenbruststreifen

€ 8,50

Gegrillte Roastbeefstreifen

€ 10,50

Gebratene Kräutergarnelen

€ 11,50

Karamellisierte Ziegenfrischkäse

Feldsalat | geröstete Nüsse

€ 14,50

SUPPEN

Flädlesuppe

Rinderkraftbrühe | Kräuterflädle | Wurzelgemüse

€ 7,90



Schwarzwurzelcremesuppe

Bunte Gemüsechips | Kräuteröl

€ 9,50

Eberhards Suppentopf

Rinderkraftbrühe | Tafelspitzwürfel | Wurzelgemüse
Kartoffelwürfel | Spätzle

€ 12,00



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

Sie haben Allergien oder Unverträglichkeiten? Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal. Eine separate Karte halten wir bereit.



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

EBERHARDS-KLASSIKER

Schwäbischer Zwiebelrostbraten Roastbeef Schmorzwiebeln gebratene Maultasche Albdinkelspätzle	€ 29,50	
Cordon-Bleu vom Schweinerücken Würziger Albkäse luftgetrockneter Albschinken Pommes Frites Preiselbeeren	€ 25,50	
Rindertafelspitz vom Weiderind Meerrettichsauce Karotten Bratkartoffeln mit Speck	€ 23,50	
Schnitzel „Wiener Art“ Schnitzel vom Schweinerücken Pommes Frites	€ 18,00	
Maultaschen g'schmälzt oder in der Brühe Schmorzwiebeln	€ 17,00	
Hausgemachter Kartoffelsalat	€ 4,50	
Schwäbische Linsen Abblinsen Spätzle	€ 17,00	 
<u>Wahlweise dazu:</u> 1 Paar Saitenwürstle	€ 5,50	

FISCH

Gebratenes Honauer Saiblingsfilet Kräutersauce Mandelspinat Bratkartoffeln mit Speck	€ 28,50
Gebratenes Steinbeißerfilet Weißweinsauce Rahmwirsing Schupfnudeln	€ 25,50

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir pro Umbestellung € 2,00 berechnen.
Sie haben Allergien oder Unverträglichkeiten? Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal. Eine separate Karte halten wir bereit.



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

EBERHARDS-SPEZIALITÄTEN

Lammrücken

Lammjus | Champignons | Selleriecreme | Karotten | Schupfnudeln

€ 30,50



Gebratene Barbarie Entenbrust

Sauerkirsch-Sauce | Rotkohl | Serviettenknödel

€ 29,50

Medaillon vom Hirschrücken

Wacholderjus | Rotkohl | Serviettenknödel

€ 29,50

Rip-Eye-Steak vom Weiderind

230g Entrecote | Café de Paris Butter

€ 27,00

Rumpsteak vom Weiderind

180g Rumpsteak | Café de Paris Butter

€ 23,00

240g Rumpsteak | Café de Paris Butter

€ 29,50

Filetsteak vom Weiderind

80g Filetsteak | Café de Paris Butter

€ 16,00

160g Filetsteak | Café de Paris Butter

€ 29,50

Wahlweise zum Steak:

Steak House Pommes

€ 5,00

Hausgemachte Kroketten

€ 6,00

Beilagen-Salat

€ 5,50

Tasmanische Bergpfeffersauce

€ 4,50

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

Sie haben Allergien oder Unverträglichkeiten? Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal. Eine separate Karte halten wir bereit.



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

VEGAN UND VEGETARISCH

Curry von der Alblinse

Alblinsen | Wurzelgemüse | Kartoffelwürfel | Kokosmilch | Chili | Wan-Tan Blätter

€ 21,50



Albkäsespätzle

Albdinkelspätzle | Albkäse von der Hofkäserei Rauscher |
Schmorzwiebeln | Beilagen-Salat

€ 19,50



Champignon-Ragout

Ehestetter Champignons a la creme
Serviettenknödel | Spinat-Serviettenknödel

€ 18,50

DESSERT

Mandel-Creme Brûlée

€ 7,50

Lauwarmer-Schokoladenkuchen

Aus Belgischer Zartbitter-Kuvertüre mit 70% Kakao Anteil
Zubereitungszeit: 15 min

€ 7,50

Wahlweise dazu:

1 Kugel Lautertal-Eis aus der Eismanufaktur Indelhausen
Vanille | Schokolade | Erdbeere | Zitrone

€ 2,50

Espresso 'n Ice

1 Kugel Vanilleeis in heißem Espresso

€ 5,20

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

Sie haben Allergien oder Unverträglichkeiten? Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal. Eine separate Karte halten wir bereit.



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