

VORSPEISEN UND SALATE

Salatteller € 7,50
Honig-Senf-Vinaigrette | Blattsalat | Rohkostsalate | Kartoffelsalat |
Mais | Croûtons

Großer Salat € 12,50
Honig-Senf-Vinaigrette | Blattsalat | Kirschtomaten | Radieschen
Mais | Gurke | geröstetes Butter-Brioche

Wahlweise dazu:

Marinierte Putenbruststreifen € 8,50

Gegrillte Roastbeefstreifen € 10,50

Gebratene Kräutergarnelen € 11,50

Gemischter Wurstsalat € 16,50
Schinkenwurst | Schwarzwurst | Käse | Zwiebeln | Essiggurke |
Grünzeug | Bauernbrot

Carpaccio vom Rinderfilet € 15,50
Balsamico | Rucolapesto | Parmesan | Blattsalat

Lauwarmer Pfifferlings-Salat € 19,50
Ziegenfrischkäsecreme | Blattsalat | geröstete Nüsse

SUPPEN

Flädlesuppe € 7,90 
Rinderkraftbrühe | Kräuterflädle | Wurzelgemüse

Pfifferlings-Cremesüppchen € 9,50
Speck-Croûtons

Eberhards Suppentopf € 12,00 
Rinderkraftbrühe | Tafelspitzwürfel | Wurzelgemüse
Kartoffelwürfel | Spätzle

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	€ 32,50	
Cordon-Bleu vom Schweinerücken Würziger Albkäse luftgetrockneter Albschinken Pommes Frites Preiselbeeren	€ 25,50	
Rindertafelspitz vom Weiderind Meerrettichsauce Karotten Bratkartoffeln	€ 20,50	
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 Alblinsen Spätzle	€ 16,50	 
<u>Wahlweise dazu:</u> Gebackener Schweinebauch	€ 7,50	
1 Paar Saitenwürstle	€ 5,50	

FISCH

Gebratenes Honauer Saiblingsfilet Kräutersauce Mandelspinat Bratkartoffeln mit Speck	€ 29,50	
Forellen Cordon-Bleu Remouladensauce Albschinken Albzarella Kroketten	€ 28,50	
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet Safransauce Blumenkohlcreme Edamame-Bohnen Schupfnudeln	€ 27,50	

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 | Karottencreme | Wilder Brokkoli | Schupfnudeln

€ 34,50



Medaillons vom Schweinelendchen

Kräuterkruste | Jus | Pfifferlinge | Blumenkohlcreme
Albdinkelspätzle

€ 29,50

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 Albinse Alblinsen Wurzelgemüse Kartoffelwürfel Kokosmilch Chili Wan-Tan Blätter	€ 21,50	 
Albkäsespätzle Albdinkelspätzle Albkäse von der Hofkäserei Rauscher Schmorzwiebeln Beilagen-Salat	€ 19,50	 
Gnocchi in Weißweinsauce Gnocchi Weißweinsauce Wilder Brokkoli Parmesan Pinienkerne	€ 18,50	
Pappardelle mit Pfifferlingen Pappardelle Pfifferlinge	€ 23,50	

DESSERT

Crema Catalana Sauerkirschragout	€ 7,50	
Lauwarmer-Schokoladenkuchen Aus Belgischer Zartbitter-Kuvertüre mit 70% Kakao Anteil Zubereitungszeit: 15 min	€ 7,50	
<u>Wahlweise dazu:</u> 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