

**DAS EBERHARD-TEAM HEIßT SIE IM „LÄNDLE“ AUFS
HERZLICHSTE WILLKOMMEN UND FREUT SICH
DARAUF, IHNEN UNVERGESSLICHE GENUSSMOMENTE
ZU BEREITEN**

Wir leben unsere enge Verbundenheit mit der unverwechselbaren Kulturlandschaft der Schwäbischen Alb und lassen diese in jedem Detail erlebbar werden.

Unsere Küche verbindet die Tiefe regionaler Tradition mit zeitgemäßer Raffinesse und verarbeitet erlesene Zutaten ausgewählter Bauern, Winzer und Schäfer aus der Umgebung.

Höchste Qualität, transparente Herkunft, kurze Wege und ein verantwortungsvoller Umgang mit natürlichen Ressourcen sind für uns gelebte Selbstverständlichkeit.

Unsere ausgewählten Partnerbetriebe aus der Region stehen für höchste Qualität, handwerkliche Sorgfalt und gelebte Nachhaltigkeit:

Lammspezialitäten beziehen wir von der traditionsreichen Schäferei Stotz in Münsingen.

Mehl und Linsen stammen aus der Getreidemühle Luz in Buttenhausen.

Frische Eier liefert uns Rudis Hühnerhof in Hohenstein.

Unsere Milchprodukte beziehen wir von der Hofmolkerei Schmid in Bremelau.

Pilze erhalten wir von der Champignonzucht Frank Geiselhart in Hayingen.

Feinste Käsespezialitäten liefert die Hohensteiner Hofkäserei Rauscher in Hohenstein.

Frischer Fisch kommt vom Forellenhof Rössle in Lichtenstein.

Unsere Backwaren werden von BeckaBeck in Römerstein hergestellt.

Mit jedem dieser Partner verbindet uns eine enge Zusammenarbeit, geprägt von Vertrauen, Regionalität und einem gemeinsamen Anspruch an erstklassige Produkte.

Informationen zu Allergenen erhalten Sie gerne bei unserem Servicepersonal

EMPFEHLUNG

Weißer Stangenspargel | 280 g

Zart gegarter weißer Stangenspargel
Begleitet von luftiger Sauce Hollandaise

Dazu nach Wahl:

Feine Kräuterflädle oder junge, in Petersilie geschwenkte Kartoffeln

24,50

Optional ergänzt durch:

Putenschnitzel „Wiener Art“ in goldbrauner Butter gebacken

9,50

Oder

Eine feine Auswahl luftgetrockneter und gekochter Schinkenspezialitäten

7,50

Samtige Essenz vom weißen Spargel

Feine Spargeleinlage vom weißen und grünem Spargel

9,50

VORSPEISEN & LEICHTES

Salat mit Garnele

Gebratene Riesengarnelen auf knackigen Blattsalaten
Kirschtomaten | Radieschen | Mais | Gurke | geröstetes Butter-Brioche

19,50

Putenbrustsalat

Saftig gebratene Pute auf knackigen Blattsalat
Kirschtomaten | Radieschen | Mais | Gurke | Butter-Brioche

17,50

Kleiner Marktsalat

Blattsalate | Rohkost | Kartoffelsalat | Honig-Senf-Vinaigrette

7,50

SUPPEN

Flädlesuppe

Kräftige Rinderconsommé | Kräuterflädle | Wurzelgemüse

7,90

PASTA & VEGETARISCH

Pasta Gambaroni

Linguine mit Riesengarnele
Weißwein-Tomatensauce | Kirschtomaten | Parmesan

20,50

Bärlauch-Gnocchi

Aromatisches Bärlauchpesto
Pinienkerne | Parmesan

18,50

Albkäsespätzle

Albdinkelspätzle mit Albkäse von der Hofkäserei Rauscher
Schmorzwiebeln | kleiner Salat

18,50

KLASSIKER DER REGION

Lammrücken

Zartrosa gebraten, mit kräftiger Lammjus
Blumenkohlcreme | grüner Spargel | Champignons | Gnocchi

30,50

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

Saftiges Roastbeef | Schmorzwiebeln
Albdinkelspätzle | kleiner Beilagen Salat

29,50

Gebratenes Saiblingsfilet aus Honau

Auf feiner Kräutersauce
Mandelspinat | Bratkartoffeln mit Speck

28,50

„Äbler“ Cordon Bleu

Gefüllt mit Albkäse und Albschinken
Panko-Panade | Pommes Frites | Preiselbeeren

25,50

Rindertafelspitz

Zart gegart, in Meerrettichsauce
Karotten | Bratkartoffeln mit Speck

23,50

Knuspriges Schnitzel vom Schweinerücken

Goldbraun gebacken
Panko-Panade | Pommes Frites

18,00

Schwäbische Alblinsen

Herzhaft geschmort
Spätzle | Saitenwurst

17,50

Auch vegetarisch erhältlich

16,50

DESSERT & SÜßES

Schokosoufflé

Mit flüssigem Kern

9,50

Tonkabohnen-Crème Brûlée

Zarte Creme | karamellierte Kruste

8,50

Espresso ´n Ice

Heißer Espresso mit Vanilleeis

5,20

Eis aus der Manufaktur Indelhausen

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Zitrone

2,50

