



Aperitifempfehlung

Bratapfellikör mit Württemberger Rieslingsekt

0,1l € 4,80

Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

„Verwöhnmenü“ in 4-Gängen € 46,70

Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

*Gebratene Kalbsleber auf Zwetschgenragoût,
umlegt mit feinem Blattsalat und gebackenem Brioche*

☆☆☆

*Aufgeschäumte Maronensamtsuppe
mit Speck-Dattel*

2009er Collegium Wirtemberg – Justinus „K“ 0,1l € 3,90

Kerner trocken, Ausdrucksstarker sehr körperreicher Kerner, Bukett von Birnen und tropischen Früchten

☆☆☆

*Steak vom Rinderfilet mit Rotweinschalotten,
Pfefferrahmsoße, dazu Rahmwirsing und Rosmarinkartoffeln*

2009er Rotenberger Saint Laurent trocken, 0,1l € 4,40

Collegium Wirtemberg, Vollmundig im Geschmack, kräftige Farbe, ausgebauter Körper

☆☆☆

*Crème Brûlée mit Vanille und Orange verfeinert,
dazu beschwipste Kirschen*

Weitere ¼ Weine finden Sie auf unserer Weinkarte



Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

Schwäbisches Menü € 22,50

Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

Rinderkraftbrühe mit Maultäschle

€ 4,70

☆☆☆

*Geschmorte Rinderroulade mit Speck gefüllt,
dazu Rotkraut und Serviettenknödel*

€ 17,20

*2009er Esslinger Schenkenberg Postmichel Spätburgunder 0,1l € 3,60
Weingärtner Esslingen e. G. halbtrocken, harmonisch und mild. Schöne Fruchtaromatik*

☆☆☆

*Gebackener Ofenschlupfer
auf Vanillesoße mit Rahmeis*

€ 7,50

Suppen

Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

€ 4,20

Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

*Aufgeschäumte Maronensamtsuppe
mit Speck-Dattel*

€ 5,90

Weitere ¼ Weine finden Sie auf unserer Weinkarte



Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

Vorspeisen

Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

Bunter Salatteller

€ 5,20

„Essbares Aromaerlebnis“

*Verschiedene Acker- und Blattsalate mit Balsamicodressing,
karamellisierten Apfelspalten*

€ 7,90

*Gebratene Kalbsleber auf Zwetschgenragoût,
umlegt mit feinem Blattsalat und gebackenem Brioche*

€ 10,80

*Gebratenes Forellenfilet unter einer Honig-Mandelkruste,
an Feldsalat und Apfel-Meerrettichchutney*

€ 12,50

Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

Vegetarisches & Fisch

Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

*Kartoffelrösti im Pfännle serviert,
mit Gemüse und Ziegenfrischkäse überbacken*

€ 15,20

*2010er Meersburger, Spätburgunder Weißherbst trocken 0,1l € 3,90
Staatsweingut Meersburg, rassig, spritzig, einladende Fruchtigkeit*

*Gebratenes Körschtalforellenfilet mit Mandelbutter,
dazu Gemüse und Kräuterkartoffeln*

€ 18,80

Weitere ¼ Weine finden Sie auf unserer Weinkarte



Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

Fleischgerichte

Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

*Gebratene Kalbsleber mit Balsamicoreduktion und Rosa Beeren,
dazu Blattspinat und Bratkartoffeln*

€ 19,80

*Steak vom Rinderfilet mit Rotweinschalotten,
Pfefferrahmsoße, dazu Rahmwirsing und Rosmarinkartoffeln*

€ 27,50

„Variation vom Reh“

*Zart rosa gebratener Rehrücken und geschmorte Keule,
dazu Speckrosenkohl und Schupfnudeln*

€ 26,50

*Gebratene Poulardenbrust unter einer Honig-Mandelkruste,
dazu Blattspinat und Kräuternudeln*

€ 17,90

*Traditioneller Rehbraten mit Preiselbeerbirne,
dazu Rahmwirsing und Spätzle*

€ 19,80

2009er Rotenberger Saint Laurent trocken, 0,1l € 4,40

Collegium Wirtemberg, Vollmundig im Geschmack, kräftige Farbe, ausgebauter Körper

Typisch Schwäbisch

*„A bissle“ Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken mit Maultäschle,
„a weng“ Schweinefilet und „ebbes“ vom Braten, dazu Käsespätzle*

€ 20,00

Rahm-Schnitzel aus dem Staufer-Schweinerücken mit Spätzle

€ 15,70

Weitere ¼ Weine finden Sie auf unserer Weinkarte



Desserts



<i>Karamellisierte Crème Brûlée</i>	€ 5,50
<i>„Heiße Liebe“ Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i>	€ 6,50
<i>„Ofenschlupfer“ auf Vanillesoße mit Rahmeis</i>	€ 7,50
<i>Mascarponecreme mit Amarettini auf Schokoladen-Marzipanküchle</i>	€ 7,90
<i>Crème Brûlée mit Vanille und Orange verfeinert, dazu beschwipste Kirschen</i>	€ 8,80

<i>3 Eispralinen</i>	€ 2,50
<i>3 Eispralinen mit Espresso</i>	€ 4,20
<i>Italien Latte</i>	€ 5,90
<i>Doppelter Espresso mit Amaretto und geschäumter Milch</i>	

Exquisite Schnäpse

„Gansloser Destillerie“ auf der Schwäbischen Alb

Die prämierten Edelbrände der absoluten Spitzenqualität begeistern durch ihre Aromafülle und natürliche Milde.

<i>Haselnuss Geist</i>	<i>2 cl</i>	€ 6,80
<i>Williams Birnen Brand</i>	<i>2 cl</i>	€ 5,00
<i>Alter Berg Kirsch Brand</i>	<i>2 cl</i>	€ 5,00
<i>Zwetschgen Exquisit</i>	<i>2 cl</i>	€ 4,60
<i>Alb Kräuter</i>	<i>2 cl</i>	€ 2,70
<i>Holzfass Obstbrand</i>	<i>2 cl</i>	€ 2,70



Vesper, Brotzeit, Deftiges und kalte Gerichte

Von 11.30 Uhr bis 22.00 Uhr durchgehend

Salatplatte mit

<i>... gebackenem Schafskäse</i>	€ 9,90
<i>... gebratenen Poulardenbruststreifen</i>	€ 10,90
<i>... 150g Lady Rump-Steakchen</i>	€ 15,90
<i>... 220g Mister Rumpsteak</i>	€ 18,90

Schwäbischer oder Schweizer Wurstsalat

<i>mit Brot</i>	€ 7,80
<i>mit Bratkartoffeln</i>	€ 10,80

Hausgemachte geschmelzte Maultaschen

<i>mit buntem Salat</i>	€ 9,90
-------------------------	--------

Käsespätzle mit Zwiebelschmelze

<i>und buntem Salat</i>	€ 8,50
-------------------------	--------

Paniertes Schnitzel

<i>mit Brot</i>	€ 8,80
<i>mit Kartoffelsalat</i>	€ 11,80
<i>mit Pommes Frites</i>	€ 11,80

„Toast Hohenheim“ Schweinefilet und Rahmchampignons an Salatgarnitur

€ 11,50