

Jetzt wird es Wild bei uns

Unsere Aperitif Empfehlung

Äblerkir 5,00 €

Matthias Erzberger Rieslingsekt mit Quittensirup

Unsere Weinempfehlung

2015er Salucci, Rotwein- Cuveé

Qualitätswein Trocken	0,1l	4,60 €
Harmonisch verbundener Cuvée aus den	0,25l	9,20 €
Spätburgunder, Lemberger, Merlot, Cabernet	0,75l	27,00 €

Wildes Menü

*Knackiger Bio- Feldsalat von der Gärtnerei Schänzle an
Quittenvinaigrette mit Wildschweinschinken, Kürbiscremebrulée mit
Feigenchutney und karamellisierten Mandeln*

~~~

*Fruchtige Kürbiscremesuppe mit Safran*

~~~

*Zarte Rehmedaillons mit Dörrobstkruste überbacken auf Schlehenrahmsoße,
Rosenkohlgemüse und handgeschabten Spätzle aus Biosphärenmehl mit
Haselnüssen*

~~~

*Hagebuttenparfait mit Birnencrumble und geschmorten  
Holunder- Zwetschgen*

**4-Gang Menü 48,50 €**

**3-Gang Menü 41,50 €**

**Silvestermenü am Montag 31.12.2018**

**Rutschen Sie mit uns ins Jahr 2019!**

**Wir servieren Ihnen in gemütlicher Restaurant-Atmosphäre  
ein traumhaftes 5-Gänge-Menü.**

**Ab 19:00 Uhr 72,00 €**

### Vor dr Supp

Knackiger Bio- Feldsalat von der Gärtnerei Schänzle an  
Quittenvinaigrette mit Wildschweinschinken, Kürbiscrèmebrulé  
mit Feigenchutney und karamelisierten Mandeln 13,80€

Duo von gebratener Bayerngarnele und Jakobsmuschel mit  
Chili und Knoblauch auf jungem Blattspinat mit Safranschaum 13,90€

Eine hausgemachte Maultasche in der Brühe  
mit geschmelzten Zwiebeln und Kartoffelsalat 8,50€

Bunte Salate der Saison mit Radieschen 6,20€

Knackiger Feldsalat an Balsamicovinaigrette mit  
Speck vom Bio- Alblinsenschein und Kracherle 11,00€

### Unser Wildkräutersalat mit Bio- Alpbüffelkäse

Knackiger Bio-Wildkräutersalat an Apfel- Nussdressing, mit gebackenen  
Bio Alpzarella und geriebenem Bio Alpbüffelkäse,  
serviert mit Gemüsechips 14,00€

### Biosphärenvorspeise

Winterliche Blattsalate mit gebackenem Bio- Alpzarella auf Meidelstetter  
Linsensalat, in Whisky gebeizter Lachsforelle aus Honau und Lammfilet vom  
Stotz Lamm mit Pesto überbacken 15,50€

### Aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe vom Schwäbischen Weiderind mit  
Wildkräuterflädle, Gemüsewürfeln und Schnittlauch 6,20€

Fruchtige Kürbiscrèmesuppe mit Safran 6,40€

Bio-Karotten-Ingwercremesuppe vom Landwirt Glocker aus Bremelau 6,50€



Bio- Produkt. Unsere Kontrollstelle: **DE-Öko-006**



Über 90% der Gerichte auf unserer Speisekarte sind  
**Schmeck den Süden Herkunft Baden- Württemberg**

### Nach dr Supp

Schwäbischer Sauerbraten vom Bremelauer Bio Weiderind mit Apfelrotkraut und Serviettenknödeln 20,50€\*

Zarte Rehmedaillons mit Dörrobstkruste überbacken auf Schlehenrahmsoße, Preiselbeer- Apfel, Rosenkohlgemüse und handgeschabte Spätzle vom Biosphärenmehl mit Haselnüssen 25,50 €\*

### Alb- Lamm vom Stotz

Auf Albheu gebratener Lammrücken mit Thymiankruste überbacken, auf Rosmarin- Honigsoße, Kürbis-Linsengemüse und Kartoffelgratin 27,80€

Sous vide gegartes Lammsteak vom Stotz Lamm auf Rotweinssoße mit gegrilltem Gemüse, dazu Schalenkartoffel aus der tollen Knolle mit Rosmarin gebraten 24,50€\*

### Beliebte Klassiker

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind mit Röstzwiebeln, serviert mit Bratkartoffeln 21,00 €

Paniertes Kürbiskernschnitzel vom Bio-Alblinsenschwein mit wildem Brokkoli und gebratenen Süßkartoffeln, dazu Preiselbeeren 18,50€

### Fisch trifft ursprungs Filderspitzkohl

Mit frischen Kräutern gebratenes Zanderfilet auf Rieslings- Lauchschaum, feines Filderkraut und Süßkartoffelpüree 24,80€\*

### Vegetarisch

Würzige Gemüse-Maisgrieß- Schnitte auf Selleriecreme mit herbstlichem Ofengemüse 16,80€



### Vegan, Gluten- oder Lactosefreies Gericht

Rote Beete-Apfel-Risotto auf glasiertem Herbstgemüsemosaik, Ehestetter Champignons und gebackene Gemüsechips 15,50€



Die mit einem\* gekennzeichnete Gerichte erhalten Sie abzüglich 3,00€ des Normalpreises auch gerne als kleine Portion.

Diese Gerichte sind Vegetarisch und enthalten weder Fleisch noch Fisch, jedoch Milch/- oder Eiprodukte