

# *Genüsse im Winter aus der Region*

## Unsere Aperitif Empfehlung

Rosé-Sekt

130 Jahre Edition Hotel Herrmann

Familie Autenrieth

0,1l 7,20 €

Alkoholfreier Prisecco

Manufaktur Jörg Geiger, Schlat

0,1l 6,30 €

## Unsere Weinempfehlung

### **2022er Sauvage Rotwein-Cuvée, trocken**

Cuvée aus Lemberger, Merlot und Cabernet Sauvignon

Im Holzfass ausgebaut 0,1 l 6 €

Weingut Marcel Idler 0,25 l 12 €

Alk. 13,5 % vol., Säure 6,6 g/l, Restzucker 2,2 g/l 0,75 l 35 €

## Vor dr Supp

Sous Vide gegartes Kartoffelrösti mit gebeizter Whiskey-Lachsforelle, Crème Fraîche und Schnittlauch 17,5 €

Rosa gebratene Entenbrust mit Feldsalat an Pfeffer-Orangendressing 18,5 €

Lamm Rillettes mit hausgemachtem Alb-Linsenbrioche und eingelegten Radieschen 16 €

Feldsalat an Kartoffeldressing und Knoblauchcroutons 12,5 €

Bunte Salate der Saison 10,5 €

## Aus dem Suppentopf

Klare Ochsenschwanzsuppe mit eigener Praline 11 €

Maronencremesuppe ☘ 11 €

**Lammmedaillons vom Stotz-Lamm** mit Rosmarin-Thymian-Kruste  32 €  
an Honigsoße, Buchweizenrisotto, confierten Schalotten  
und wildem Brokkoli

**Sauerbraten vom Stotz-Lamm** mit Bohnengemüse  31 €\*  
und Kartoffelgratin

**Confierte Rindsroulade vom schwäbischen Albrind**  31,5 €  
dazu Rotkohl und Pastinaken-Kartoffelpürrée

**Knuspriger Schweinebauch** vom Schwäbischen Landschwein  29 €  
mit Kohlröschen und hausgemachten Breznknödel

### Beliebte Klassiker

**Rumpsteak** vom Schwäbischen Albrind mit unter Pfeffer-Kruste  
und Drillingsbratkartoffeln

Lady`s Cut 150 g 32 €

Men`s Cut 200 g 38 €

zur Wahl: Buntes Gemüse mit 5 Gemüsesorten der Saison Aufpreis 6,3 €

**Gebratenes Zanderfilet**   
auf Safranoße, dazu Grünkohl und Kartoffelgratin 32 €

**Dreierlei hausgemachte Semmelknödel**   
Rote Beete, Spinat und Albkäse dazu  
Pilzrahm aus Ehestetter Champignons, Preiselbeeren und Felsbrockenkäse 27 €

**– vegan –**   
Süßkartoffel-Kichererbsentaler mit  
Blumenkohl „Taboulé“, Wildkräutersalat und hausgemachtes Pita Brot 27 €

Die mit einem\* gekennzeichnet Gerichte erhalten Sie abzüglich  
3,00€ des Normalpreises auch gerne als kleine Portion.  
Umbestellungen werden wir mit jeweils 2,00 € berechnen

 Diese Gerichte sind Biosphäregerichte