

# Frühlingsküche von der Alb – Spargel & saisonale Köstlichkeiten

**Alkoholfreier Prosecco**  
spritzig & frisch  
Manufaktur Jörg Geiger, Schlat  
0,1l 6,30 €

## Alkoholfreie Weinempfehlung

### **32 Grad**

Riesling I Apfel I Kräuter	0,1l	6
Manufaktur Jörg Geiger	0,25l	10,8
Feinfruchtig elegant, erfrischend und ein Hauch nach Kräutern	0,75l	32


## Unsere Weinempfehlung

<b>2023er Strümpfelbacher, Weissburgunder trocken</b>	0,1l	5,5
Weingut Idler im Remstal	0,25l	11
mineralisch, tiefgründig, langanhaltend	0,75l	31,5
Restzucker 3,3g, Säure 6,8g, Alkohol 12,5% Vol.		

<b>2024 Podere Montepulciano d´Abeuzzo DOC</b>	0,1l	5,50
Umani Ronchi, Marken Italien	0,25l	11
100% Montepulcino, rubinrot, Buket von pflaumen und Kirschen	0,75l	31

## Vor dr Supp

**Geröstetes Walnuss-Sauerteigbrot** mit Albschinken an mariniertem Spargel 16,8  
dazu pochiertes Bio-Ei und Sauce Hollandaise

**Geflämme Tomate** an cremigen Bio-Albzarella  18,5  
mit Wildkräutersalat und hausgemachtes Bärlaucheis

**Spargelquiche** an bunten Blattsalaten mit Holunderblüten Vinaigrette 17



**Bunte Salate** der Saison mit Croutons 10,5

## Aus dem Suppentopf

**Rinderkraftbrühe** mit Bärlauchklößchen 10,8

**Spargelcremesuppe** mit eigener Einlage 11

### Spargel vom Mall aus Schwörzkirch

**Stangenspargel** im Wildkräuterflädle, auf Schwäbische Art dazu Sauce Hollandaise und Neue Kartoffeln   29,8

*Gerne servieren wir Ihnen zur Wahl zum Spargel:*



**Gebratenes Honauer Lachsforellenfilet** 100 g 12,8


**Paniertes Schnitzel** vom Bio Alblinsenschwein 80 g 11,5

**Rumpsteak von schwäbischen Albrind** mit Wildkräuterpesto überbacken 150 g 15,3

### Lamm von der Schäferei Stotz


**Zarte Lammkeule** Kräutern gratiniert mit gebratenem grünem Spargel und Kartoffelgratin  32,5\*

**Zarte Rehrückenmedaillons aus den heimischen Wäldern**  39,8  
an Morchelsauce, Preiselbeer Apfel, Bohnenbündchen und Flädlesknödel 


**Bio-Cordon Bleu** vom Alblinsenschwein gefühlt mit Spargel und Albschinken dazu Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren  29,8

**Gebratene Brust und Roulade vom Albhähnchen** auf Spargelragout und gewalzten Nudeln  28,5  
\*



### Surf and Turf auf Schwäbisch

Rostbraten vom schwäbischen Albrind und hausgemachtes Lachsforellenmaultäsche, glasierte Mairübchen und handgeschabte Biosphärenspätzle  36,8

### Fisch aus der Region

**gebratene Honauer Lachsforelle** an Buttersauce,  Rhabarber-Sauerkraut und Schwarzem Risotto 32,5 \*

### Vegetarisch

**Bärlauchkartoffelwaffel** mit Spargel Bio-Albzarella gratiniert dazu Frankfurter grüne Sauce   26,8

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

 Diese Gerichte sind Biosphärengerichte



## Jetzt wird's Schwäbisch...

### **Biosphären-Käsespätzle** ♥

Handgeschabte Spätzle mit Schinkenstreifen und Zwiebeln in  
Sahnesoße, überbacken mit Alpkäse

A1+2, C, G, I



18,80 €

### **Schwäbische Alblinsen mit Saitenwürstle** und handgeschabte Biosphärenspätzle ♥



20,50 €

### **Schwäbischer Zwiebelrostbraten 2.0** ♥

vom schwäbischen Albrind mit Röstzwiebelschaum  
serviert mit Bratkartoffeln

Lady's Cut 150g



30,80 €

Men's Cut 200g

36,80 €

Zur Wahl: Buntes Gemüse mit 5 Gemüsesorten der Saison

Aufpreis 6,30 €

## Vegetarisch

### **Biosphären-Käsespätzle** ♥

Handgeschabte Spätzle mit Zwiebeln in Sahnesoße,  
überbacken mit Alpkäse

A1+2, C, G, I



18,80 €

♥ diese Speisen sind „Biosphärengerichte und Schmeck den Süden Gerichte“



diese Gerichte sind Vegetarisch, enthalten kein Fleisch oder Fisch,  
jedoch Ei/- oder Milchprodukte

### Kindergerichte (für Kinder bis 12 Jahre)

Handgeschabte Spätzle mit Rahmsoße	6,6 €
Pommes mit Ketchup	6,6 €
Spätzle mit Bratensoße und marktfrischem Gemüse	11,5 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes und Ketchup	13,5 €

### Unsere Süßen Verführungen

**Café Gourmand** Espresso oder Cappuccino  
mit einem Überraschungsminidessert 8,5 €

**Erdbeerbecher**  
Bachmann´s Lautertal Creme Vanilleeis, Erdbeeren und Sahne 11 €

**Erdbeervariation** 13,8 €  
Mousse / Frucht / Eis aus dem Lautertal

**Triologie Frühling** 13,8 €  
Bio-Hirse / Himbeere / Holunderblüte / Chia

**Karamellierte süße Schupfnudeln** 14 €  
mit Rhabarbergrütze und Bachmann´s Lautertal Joghurteis

**Streifzug durch die Herrmann Patisserie** 15,80 €  
Lassen Sie sich überraschen mit fünf verschiedenen Leckereien

**Regionaler Käseteller** mit 90g verschiedenen Sorten von der Biohofkäserei Rauscher und Altschulzenhof, dazu Chutney und Brot 14,80 €

**Unsere Desserts werden häufig mit Nüssen garniert. Im Falle einer Allergie oder Unverträglichkeit machen Sie bitte darauf aufmerksam. Herzlichen Dank!**