

ganz herzlich willkommen

im Restaurant ESSZIMMER.

Seit 2013 kreieren wir hier Feinstes aus den Produkten unserer reichhaltigen Region. Dabei spielt der SLOW FOOD Gedanke eine essentielle Rolle. Wir kochen mit hochwertigen Lebensmitteln und behandeln diese mit Respekt – wir sagen es mit Bestimmtheit: wir lieben unser Handwerk.

Die Lieferanten und Manufakturen kommen größtenteils aus der nahen Umgebung, sowie aus Schwäbisch Hall. Unsere Milcherzeugnisse beziehen wir aus kontrollierter Landwirtschaft, wodurch wir ganz bewusst das Ziel eines fairen Milchpreises zur Aufrechterhaltung der ökologischen Arbeitsweise der Bauern sowie eine tiergerechte Haltung der Kühe unterstützen wollen.

Sinn unseres täglichen Tuns liegt darin, mit ausgesuchten Lebensmitteln handwerklich korrekt zu arbeiten und diese in kreativer Weise auf den Teller zu bringen. Denn letztlich zählt der Geschmack, genauso wie ein bleibendes Wohlgefühl nach Ihrem Besuch bei uns.

In der Küche für Sie am Werk ist unsere Postenchefin Cindy Bixel (Saucier & Entremetier) und Margarethe Künzer (Gardemanger & Patisserie), sowie unsere Auszubildende Michaela Paul. Philipp Hoffmann schmeißt mit unseren lieben Aushelferleins den Service im Esszimmer.

Genießen Sie die Zeit bei uns - wir freuen uns, dass Sie da sind!

Kulinarische Grüße,

Sarah & Simon Kaiser

Serviceleitung & Küchenchef

ESSZIMMER LÄDALE.

Auch für Zuhause oder als Geschenk gibt es hausgemachte Köstlichkeiten aus KAISERS KÜCHE in unserem LÄDALE. Diese werden frei von jeglichen Konservierungs- und Zusatzstoffen zubereitet. Außerdem finden Sie auch verschiedenste Leckereien und Artikel aus der umliegenden Region.

VERANSTALTUNGEN.

Unser professionelles Team ermöglicht es Ihnen, in unseren großzügigen Räumen angenehmen unkonventionellen Service und gute Küche zu genießen. Ganz nach Ihren individuellen Wünschen gestalten wir Ihr Fest, ganz gleich ob Geburtstag, Firmenfeier oder eine Hochzeit.

Unser offener Gastraum (+ Séparée) umfasst 70 – ca. 100 Personen. Im Nebenraum finden ca. 30 Personen Platz.

TAGUNGEN.

Wir bieten Ihnen modernste Technik mit kulinarischer Begleitung in unserem Nebenraum, wo je nach Bestuhlung ca. 30 – 40 Personen tagen können.

Weitere Informationen unter

<http://www.restaurantesszimmer.de>

...wir legen größten Wert auf Frische, Regionalität,
Nachhaltigkeit, und ein unterstützendes Zusammenspiel
mit unseren Lieferanten.
Auf ein gemeinsames kulinarisches Genießen!

erste runde

AUS`M SUPPENTOPF.

Biberacher Tomaten.

...Wolfental Hoflädele, Darren Crome
Suppe + Marmelade /
Albarella aus Hohenstein / Amaranth

9,80

Rinderkraftbrühe.

Kräuterflädle / Wurzelgemüse /
hausgemachte Backerbsen

5,60

KLEINES FEINES.

Ziegenkäse.

...Biokäserei vom Höchsten, Bodensee
Kräuterkruste / Sommerbeeren /
junges Gemüse von unseren Bauern /
hausgemachter Rhabarber Honig

14,50

Matjes „à la Esszimmer“.

...fresh Cooperation, ohne Antibiotika
Bio-Wolfsbarsch / Kartoffelrösti /
eingelegte Senfgurken / Kräuterjogurt /
gehacktes Hennriette Ei

16,00

Gockel - BBQ Style.

...Hofgut Dettenberg, Uttenweiler
Gebackener Strudel + Scheiben
von der gegrillten Brust / Mais /
Dunkelbier Hollandaise / bunte Bohnen

16,00

Kleine Maultaschen vom Kräuterlamm.

...Demeter Schäferei v. Mackensen, Gomadingen
hausgemachter Kräuterbutter / Allgäuer Parmesino

14,50

... als große Portion

19,50

zweite runde

SAISONALES.

Steinchampignons.

...Familie Schmaus, Augsburg

hausgemachte Ravioli /
gebeiztes Hennriette Eigelb / Arganöl /
gegrillter Kopfsalat vom Wolfental

19,50

Rind aus Mettenberg.

...Hochstetterhof, Artenvielfalt

leicht geschmorte Roulade /
hausgemachte Vollkorntagliatelle /
Speck Chips / gegrilltes Feldgemüse

22,50

Schwäbisch - Hällisches Landschwein.

...bäuerliche Erzeugergemeinschaft

Nacken in Teriyaki Sauce gegart /
Federsee Süßkartoffeln /
Schwarzwald Miso Zwiebeln / Sesam

24,50

Regenbogenforelle „blau“.

...Matzes Angelpark, Obermarchtal

pochiertes Filet im Kräutersud /
Kartoffelpetersilienpüree /
geschmorter Rettich vom Wolfental / Senfsauce

27,50

Sommerbock.

...ganzes Wild von unserem Jäger Andreas Kübler

rosa gebratenes, kleines Ragout &
Köfte am Spieß / Mettenberger Mangold /
Heidelbeeren / Schupfnudeln

32,00

leckerbissen . . .

DRY AGE aus'm Ländle

...vom Hohenloher Weiderind

min. 5 Wochen in unserem Dry Ager trocken gereift!

Dazu servieren wir
gegrilltes Feldgemüse *oder* Salate vom Hochstetterhof,
getrübte Pommes und
hausgemachte Kräuterbutter.

Beilagen sind inklusive – für 2 Personen gerechnet,
außer bei kleineren Schnitten.
Zusätzliche Beilagenwünsche werden separat berechnet.

PREISE & SCHNITTE NACH TAGESANGEBOT

...fragen Sie gerne nach!

*Bitte haben sie dafür Verständnis, dass wir
unser Dry Aged Beef an Sonntag Mittagen
nicht anbieten können.*

RUSTIKALE KLASSIKER.

Unsere Maultäschla.
Röstzwiebel / Jus / Beilagensalat 14,50

Käsespätzle.
hausgemachte Dinkelspätzle / Röstzwiebel /
Käse / Beilagensalat 13,50

Schnitzel à la Wien.
...Schwäbisch-Hällisches Landschwein
unsere Pommes / Bad Wurzacher Ketchup /
Beilagensalat 16,00

Zwiebelrostbraten.
...Hohenloher Weiderind
hausgemachte Dinkelspätzle / Röstzwiebeln /
rote Zwiebelmarmelade / Beilagensalat 26,50

SALATE.

ESSZIMMER Salat.
Grünes vom Hochstetterhof & Wolfental /
Rohkost / Ziegenkäse / eingelegte Senfgurken
mit gebratenen Hühnerstreifen 14,50
mit gebratenen Rindfleischstreifen 16,50

Beilagensalat.
Grünes vom Hochstetterhof & Wolfental /
Rohkost 4,90

vegetarische geschichten

VORNE WEG.

Biberacher Tomaten.

... Wolfental Hoflädele, Darren Crome

Suppe + Marmelade /

Albzarella aus Hohenstein / Amaranth

9,80

Ziegenkäse.

... Biokäserei vom Höchsten, Bodensee

Kräuterkruste / Sommerbeeren /

junges Gemüse von unseren Bauern /

hausgemachter Rhabarber Honig

14,50

GRÜNES.

ESSZIMMER Salat.

Grünes vom Hochstetterhof & Wolfental /

Rohkost / Ziegenkäse / eingelegte Senfgurken

13,00

...ein bisschen kleiner

10,50

SAISONALES & LECKERES.

Steinchampignons.

... Familie Schmaus, Augsburg

hausgemachte Ravioli / gebeiztes Hennriette

Eigelb / Arganöl / gegrillter Kopfsalat

vom Wolfental

19,50

Käsespätzle.

hausgemachte Dinkelspätzle / Röstzwiebeln /

Käse / Beilagensalat

13,50

dritte runde

...alle Komponenten unserer Desserts sind selbst gemacht, ohne jegliche Zusatzstoffe oder Geschmacksverstärker

Himbeeren + Basilikum.

...Artenvielfalt Hochstetterhof, Mettenberg
Schnitte / Sorbet / Lassi / Parfait

14,50

geEISter KAISERschmarrn.

Apfelmus / kaltgerührte Preiselbeeren /
Rumrosinen

12,50

„Schwäbischer Limes“.

Obsthof, Mall / Schwörtzkirch

hausgemachtes Erdbeersorbet /
geeister SENFT Vodka vom Bodensee

7,50

Crème Brûlée.

Karamell / Tonkabohne

6,90

Eis & Sorbets.

...verschiedenes je nach Saison.

natürlich & pur

pro Kugel

2,70

Käsekunst.

...feines von regionalen Bio Molkereien
sechserlei Käse / hausgemachter Senf /
eingelegte Trauben

13,00

Dazu ein passender Süßwein...

Franckenstein / Offenburg
2016 Scheurebe, Spätlese

0,1 l

6,50

...oder einen herrlichen Likörwein?

Von Winning / Deidesheim
2012 TROP, beerig & trocken,
ein Gedicht zu Schokolade

4 cl

5,90

Allergene?!

Fragen Sie unser Servicepersonal
nach der Extra-Karte.

menue eins

GEMÜSELIEBE.

Ziegenkäse.

...Biokäserei vom Höchsten, Bodensee

Kräuterkruste / Sommerbeeren / junges Gemüse von unseren Bauern / hausgemachter Rhabarber Honig

* * *

Biberacher Tomaten.

...Wolfental Hoflädle, Darren Crome

Suppe + Marmelade / Albzarella aus Hohenstein / Amaranth

* * *

„Schwäbischer Limes“.

Obsthof, Mall / Schwörtzkirch

hausgemachtes Erdbeersorbet / geeister SENFT Vodka vom Bodensee

* * *

Steinchampignons.

...Familie Schmaus, Augsburg

hausgemachte Ravioli / gebeiztes Henriette Eigelb / Arganöl / gegrillter Kopfsalat vom Wolfental

* * *

Himbeeren + Basilikum.

...Artenvielfalt Hochstetterhof, Metterberg

Schnitte / Sorbet / Lassi / Parfait

oder

Käsekunst.

...feines von regionalen Bio Molkereien

sechserlei Käse / hausgemachter Senf / eingelegte Trauben

als 3-Gang	44,00	(ohne Suppe & „Obst“)
als 4-Gang	52,00	(ohne „Obst“)
als 5-Gang	57,00	

menue zwei

MEER und SEE.

Matjes „à la Esszimmer“.

...fresh Cooperation, ohne Antibiotika

Bio-Wolfsbarsch / Kartoffelrösti / eingelegte Senfgurken /
Kräuterjogurt / gehacktes Henriette Ei

* * *

Biberacher Tomaten.

... Wolfental Hoflädele, Darren Crome

Suppe + Marmelade /
Albarella aus Hohenstein / Amaranth

* * *

„Schwäbischer Limes“.

Obsthof, Mall / Schwörtzkirch

hausgemachtes Erdbeersorbet /
geeister SENFT Vodka vom Bodensee

* * *

Regenbogenforelle „blau“.

...Matzes Angelpark, Obermarchtal

pochiertes Filet im Kräutersud / Kartoffelpetersilienpüree /
geschmorter Rettich vom Wolfental / Senfsauce

* * *

Himbeeren + Basilikum.

...Artenvielfalt Hochstetterhof, Mettenberg

Schnitte / Sorbet / Lassi / Parfait

oder

Käsekunst.

...feines von regionalen Bio Molkereien

sechserlei Käse / hausgemachter Senf /
eingelegte Trauben

als 3-Gang	48,00	(ohne Suppe & „Obst“)
als 4-Gang	56,00	(ohne „Obst“)
als 5-Gang	61,00	

menue drei

FLEISCHESLUST.

Gockel - BBQ Style.

...Hofgut Dettenberg, Uttenweiler

Gebackener Strudel + Scheiben von der gegrillten Brust /
Mais / Dunkelbier Hollandaise / bunte Bohnen

* * *

Biberacher Tomaten.

...Wolfental Hoflädle, Darren Crome

Suppe + Marmelade /
Albzarella aus Hohenstein / Amaranth

„Schwäbischer Limes“.

Obsthof, Mall / Schwörtzkirch

hausgemachtes Erdbeersorbet /
geeister SENFT Vodka vom Bodensee

* * *

Sommerbock.

...ganzes Wild von unserem Jäger Andreas Kübler

Rosa gebratenes, kleines Ragout & Köfte am Spieß /
Mettenberger Mangold / Heidelbeeren / Schupfnudeln

* * *

Himbeeren + Basilikum.

...Artenvielfalt Hochstetterhof, Mettenberg

Schnitte / Sorbet / Lassi / Parfait

oder

Käsekunst.

...feines von regionalen Bio Molkereien

sechserlei Käse / hausgemachter Senf /
eingelegte Trauben

als 3-Gang	48,00	(ohne Suppe & „Obst“)
als 4-Gang	56,00	(ohne „Obst“)
als 5-Gang	61,00	