

menue eins

HEIMISCH FEIN.

SOMMERBOCK von unserem Jäger Andreas Kübler
Tatar / Herzkirschen aus Oberteuringen /
Kamille / junges Rotkraut
16,50
*

„FISH OF THE DAY“ ohne Antibiotika / fresh corporation, Völklingen
Sashimi / roter Rettich / Wolfental Gurken /
frittiertes Knoblauch
16,50
*

EINTOPF Hochstetterhof, Mettenberg
Rübli & norddeutscher Quinoa /
Schaschlik vom Landhuhn / Zurwieser Joghurt
11,50
*

„VODKA BRAUSE“ Edelbrände SENFT, Salem
hausgemachtes Waldmeister Sorbet / geeister Bodensee Vodka
8,50
*

KANINCHEN „VON KOPF BIS FUSS“ Familie Bauer, Hohenlohe
kurz gebratenes & Gröstl / hällischer Lardo / Rotkorn /
bunte Rüben / Zwetschgenjus
31,50

SÜSSI / KÄSE.

ORIGINAL BEANS SCHOKOLADE Kakao 2fach Fairtrade, aktiver Artenschutz
Sommerbeeren / Thai Basilikum
14,50

3-Gang 53,00 (ohne fish of the day, Eintopf & Brause)
4-Gang 62,00 (ohne fish of the day & Brause)
6-Gang 75,00

WEINbegleitung
18,00/24,00/29,00 (3/4/5 Gänge)

oder

menue zwei

GEMÜSELIEBE.

TOMATEN VON DARREN CHROME Wolfental, Biberach
getrocknet & mariniert / Zwiebelkompott /
Tettlinger Kuhmilch-Feta / Albsamico
15,50
*

SELLERIE
unsere Ravioli / Rüben /
Basilikumöl
13,50
*

EINTOPF Hochstetterhof, Mettenberg
Rübli & norddeutscher Quinoa /
Tofu Schaschlik / Zurwieser Joghurt
10,00
*

„VODKA BRAUSE“ Edelbrände SENFT, Salem
hausgemachtes Waldmeister Sorbet / geeister Bodensee Vodka
8,50
*

WARENIKI Hochstetterhof, Mettenberg
russische Teigtaschen / Sommerspitzkraut /
Holunderblüte / schwarze Champignons
24,00

UNSER KÄSEWAGEN feines von regionalen Bio Molkereien
hausgemachtes / eingekochtes
14,50

3-Gang 49,00 (ohne Sellerie, Eintopf & Brause)
4-Gang 57,00 (ohne Sellerie & Brause)
6-Gang 69,00

WEINbegleitung
18,00/24,00/29,00 (3/4/5 Gänge)

vorspeisen

RINDERKRAFTBRÜHE.
Kräuterflädle / Wurzelgemüse / Backerbsen / kleiner Grießknödel
8,50

ZICKLEIN MAULTASCHEN ganze Tiere von Hohenloher Bauern
Kräuterbutter / Hartkäse
14,50

GRÜNZEUG - SOMMER.
Rohkost / Zupfsalate / Allgäuer tête de moine /
eingelegter Sommerkürbis / geröstete Hanfsamen
12,90
...mit Rindfleischstreifen
15,90

leckerbissen

DRY AGE aus'm Ländle vom Hohenloher Weiderind
min. 5 Wochen in unserem Dry Ager trocken gereift

Dazu servieren wir:
Zupfsalate, unsere **Trüffel Pommes** und **Hanföl Mayo**.

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.

ALLERGENE?!

Fragen Sie unser Servicepersonal nach der Extra-Karte.

hauptgaenge

SAIBLING Angelpark, Obermarchtal
gebratenes Filet / Bayrische Garnele / Bouillabaisse Sud /
Parisiene Kartoffeln / Wolfental Kohlrabi / Schwarzkümmel
32,00

OCHSENFLEISCH bäuerliche Erzeugergemeinschaft, Schwäbisch Hall
geschmorte Rippe / Bohnen vom Gärtner Ehmele /
Kartoffel-Mais-Rösti / Gremolata
25,50

DIE KLASSIKER.

SCHWABENSTREICH Hohenloher Weiderind
Zwiebelrostbraten & geschmorte Schulter /
hausgemachte Dinkelspätzle / dreimal Zwiebel:
geröstet, geschmelzt und Marmelade
27,50

WIENER SCHNITZEL bäuerliche Erzeugergemeinschaft
Hohenloher Kalb / Butterschmalz / Preiselbeeren / unsere Pommes /
Curtis Brothers Bio Ketchup
23,00

KÄSESPÄTZLE.
hausgemachte Dinkelspätzle / Röst- & Schmelzzwiebeln /
Allgäuer Bergkäse
14,50

suessi

CRÈME BRÛLÉE.
Karamell / Tonkabohne
7,90

EIS & SORBETS verschiedenes je nach Saison.
dreierlei / natürlich & pur
8,20