

menue eins.

FEIN HEIMISCH.

Alte Kuh.

...Hohenloher Bauern, Schwäbisch Hall
Filet / geklopft & geflammtes Carpaccio /
Eigelb / Sauerrahm / Buchenpilze

*

Zander.

...Fische aus Salem
unser Matjes / Gewürzgurken / Dill /
Sauerteig / Vitelotten

*

Birnen-Linsen-Speck.

...Gächingen bis Lauterach
Abblinsen Suppe / zweierlei Birne /
Speck vom Abblinsenschwein

*

Bio - Dorade.

...ohne Antibiotika / fresh corporation, Völklingen
gegrilltes Filet / Hohenloher Chorizo /
Grünkohl / Süßkartoffeln / Beurre blanc

*

„Rumtopf“.

...Edelbrände Senft, Salem
hausgemachtes Beerensorbet /
geeister Bodensee Rum

*

Reh.

...ganze Tiere von unserem Jäger Andreas Kübler
Rosa gebratenes & Siedfleisch aus der Schulter /
Brezknödel / Blaubeer Molke / Schwarzwurzeln

*

Topfen.

...Demeter Hof Schelkle, Oberwachingen
Zwetschgen / Hutzelessig

oder

Unser Käsewagen.

...feines von regionalen Bio Molkereien
hausgemachtes / eingekochtes

3-Gang	55,00	(ohne Dorade, Birnen-Linsen, „Rumtopf“ & Zander)
4-Gang	63,00	(ohne Dorade, „Rumtopf“ & Zander)
5-Gang	72,00	(ohne „Rumtopf“ & Dorade)
6-Gang	76,00	(ohne Dorade)
7-Gang	85,00	

WEINbegleitung.

16,00 / 21,00 / 26,00 / 31,00 (3/4/5/6 Gänge)

vorab ein feines glas.

APERITIF EMPFEHLUNGEN.

WERMUT APFEL

jörg geiger, schwäbische alb /
mondino, chiemgauer alpen / soda
0,25 / 6,90

MARTINI *OHNE

martini vibrante /
thomas henry tonic / orange
0,25 / 6,50

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

...aus natürlichen rohstoffen
wechselnde sorten
0,3 / 3,90

WILDER KAISER

weingut franckenstein / secco
0,1 / 4,80

GIN TONIC *OHNE

laori / thymian /
thomas henry tonic
0,25 / 7,50

VEUVE FOURNY ET FILS

champagner / extra dry /
premier cru
0,375 / 39,00
0,75 / 59,00

GIGELBRÄU, BIBERACH

obergärige bierspezialitäten
pale ale
0,3 / 3,90

menue zwei.

GEMÜSELIEBE.

Allgäuer Parmesan.

...Allgäuer Hof-Milch, Missen-Wilhams
Crème Brûlée / Haferwurzel /
Wintersalate / Haselnussöl

*

Hirse.

...Demeter Hof Schwab, Franken
Reispapier / Grillpaprika / Preiselbeeren

*

Birnen-Linsen.

...Gächingen bis Lauterach
Abblinsen Suppe / zweierlei Birne

*

„Rumtopf“.

...Edelbrände Senft, Salem
hausgemachtes Beerensorbet /
geeister Bodensee Rum

*

Kürbis „Futsu Black“.

...Hochstetterhof, Mettenberg
unsere Tortellini / Minestrone /
Petersilie / eingelegte Kräuterseitlinge

*

Topfen.

...Demeter Hof Schelkle, Oberwachingen
Zwetschgen / Hutzelessig

oder

Unser Käsewagen.

...feines von regionalen Bio Molkereien
hausgemachtes / eingekochtes

3-Gang	51,00	(ohne Hirse, Birnen-Linsen & „Rumtopf“)
4-Gang	59,00	(ohne Hirse & „Rumtopf“)
5-Gang	67,00	(ohne „Rumtopf“)
6-Gang	71,00	

WEINbegleitung.

16,00 / 21,00 / 26,00 (3/4/5 Gänge)

vorspeise.

AUS'M SUPPENTOPF.

Birnen-Linsen-Speck.
...Gächingen bis Lauterach
Abblinsen Suppe / zweierlei Birne /
Speck vom Abblinsenschwein 10,00 / 11,50

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

KLEINES FEINES.

Allgäuer Parmesan.
...Allgäuer Hof-Milch, Missen-Wilhams
Crème Brûlée / Haferwurzel /
Wintersalate / Haselnussöl 15,50

Zander.
...Fische aus Salem
unser Matjes / Gewürzgurken / Dill /
Sauerteig / Vitelotten 16,50

Alte Kuh.
...Hohenloher Bauern, Schwäbisch Hall
Filet / geklopft & geflammtes Carpaccio /
Eigelb / Sauerrahm / Buchenpilze 16,50

Zicklein Maultaschen.
...ganze Tiere v. Hohenloher Bauern
Kürbiskernbutter / Hartkäse 14,50

Hirse.
...Demeter Hof Schwab, Franken
Reispapierrolle / Grillpaprika / Preiselbeeren 13,50

Grünzeug - Winter.
Wintersalate / Feldsalat / Allgäuer tête de moine /
eingelegter Kürbis / geröstete Hanfsamen 12,90
...mit Rindfleischstreifen 15,90

leckerbissen.

DRY AGE Alte Kuh

...vom Hohenloher Weiderind

min. 6 Wochen in unserem Dry Ager trocken gereift!

Dazu servieren wir
Wintersalate, Rosmarin Fritten und Kürbis Chutney

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.

hauptgang.

SAISONALES.

Kürbis „Futsu Black“.
...Hochstetterhof, Mettenberg
unsere Tortellini / Minestrone /
Petersilie / eingelegte Kräuterseitlinge 24,00

Reh.
...ganze Tiere von unserem Jäger Andreas Kübler
Rosa gebratenes & Siedfleisch aus der Schulter /
Brezknödel / Blaubeer Molke / Schwarzwurzeln 31,50

Bio - Dorade.
...ohne Antibiotika / fresh corporation, Völklingen
gegrilltes Filet / Hohenloher Chorizo /
Grünkohl / Süßkartoffeln / Beurre blanc 32,00

Coq au Vin.
...Hofgut Dettenberg, Uttenweiler
Brust, Keule & Ei / Rotweibutter /
Rahmwirsing / Arme Ritter 26,50

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

dessert.

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

Topfen.
...Demeter Hof Schelkle, Oberwachingen
Zwetschgen / Hutzelessig 14,50

„Rumtopf“.
...Edelbrände Senft, Salem
hausgemachtes Beerensorbet /
geeister Bodensee Rum 8,50

Crème Brûlée.
...2fach Fairtrade, aktiver Artenschutz
Original Beans Schokolade / Karamell 7,90

Eis & Sorbets.
...verschiedenes je nach Saison
dreierlei / natürlich & pur 8,20

Unser Käsewagen.
...feines von regionalen Bio Molkereien
hausgemachtes / eingekochtes 14,50