

# DIE MENÜS.

## Menü eins FEIN HEIMISCH.

Unser Brotlaib & Aufstrich.

\* „Halbes Hähnchen“ – nose to tail.  
...Zweinutzungshuhn, biodynamische Landwirtschaft  
Brust & Keule / Windbeutel / Trauben / Schnittlauch  
19,00

\* Felchen.  
...Walter Geiger, Salem/Bodensee  
aus unserem Räucherofen / Erbsen / Ulmer Wermuth / Holunder  
18,50

\* Saibling.  
...Fischzucht Link, Heimertingen  
in Lorbeerbutter konfiert / Pastinaken / schwarzer Knoblauch / Frisée  
22,50

\* Mettenberger Weißkraut.  
...Artenvielfalt Hochstetterhof  
geschäumte Suppe / Kamille / Blauschimmel / Armer Ritter  
13,00

\* Hohenloher Spanferkel.  
...Bäuerliche Erzeugergemeinschaft, Schwäbisch Hall  
Rücken & Haxe / junger Kürbis / Zwiebeln / Marillen /  
„Dampfnudel“ / Petersilie  
34,00

\* Zwetschgen.  
...Bodensee Streuobst Wiesen  
Buttermilch / Zitronenthymian  
16,00

oder

\* unser Käsewagen.  
...feines von regionalen Bio Molkereien  
hausgemachtes / eingekochtes  
15,00

3-Gang 62,00 / 4-Gang 72,00 / 5-Gang 82,00 / 6-Gang 92,00  
WEINbegleitung. 18,00 / 24,00 / 29,00 / 34,00 (3/4/5/6 Gänge)

# DIE KLASSIKER.

## Vorspeisen

Rinderkraftbrühe.  
Kräuterflädle / Wurzelgemüse / Backerbsen / kleiner Grießknödel  
11,50

Lamm Maultaschen.  
...Demeter Kräuterlamm, Familie Mackensen  
Majoranbutter / gebackene Frühlingszwiebel  
16,50

Grünzeug.  
Mettenberger Salate / Halloumi / Senfgurken / geröstete Samen  
14,00  
...mit Rindfleischstreifen  
17,00

**DRY AGE.** ...vom Hohenloher Weiderind  
min. 6 Wochen in unserem Dry Ager trocken gereift.

Dazu servieren wir:  
Mettenberger Salate / Trüffelpommes / Brennessel Mayonnaise

**PREISE & SCHNITTE NACH TAGESANGEBOT**  
...fragen Sie gerne nach!

Beilagen sind inklusive – für 2 Personen gerechnet,  
außer bei kleineren Schnitten.

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

## Menü zwei GEMÜSELIEBE.

Unser Brotlaib & Aufstrich.

\* Getrocknete Tomaten.  
...Heidrun Odenweller, Maselheim  
Heide Halloumi / Thai Basilikum / Senföl / Ciabatta / Sauerrahm  
17,50

\* Juni Spargel.  
...Familie Mall, Schwörzkirch  
eingelegt / Erbsen / Holunder  
16,50

\* Allgäu Tempeh.  
...Tempehmanufaktur Günzach  
Artischocken / Ziegenjoghurt / Pimpernelle  
16,00

\* Mettenberger Weißkraut.  
...Artenvielfalt Hochstetterhof  
geschäumte Suppe / Kamille / Blauschimmel / Armer Ritter  
13,00

\* „Spaghetti Bolo“.  
...Artenvielfalt Hochstetterhof  
unsere Spaghetti / Karotten Bolognese / Goldkäppchen / Salbei /  
Allgäuer Hartkäse  
26,00

\* Zwetschgen.  
...Bodensee Streuobst Wiesen  
Buttermilch / Zitronenthymian  
16,00

oder

\* unser Käsewagen.  
...feines von regionalen Bio Molkereien  
hausgemachtes / eingekochtes  
15,00

3-Gang 54,00 / 4-Gang 64,00 / 5-Gang 74,00 / 6-Gang 84,00  
WEINbegleitung. 18,00 / 24,00 / 29,00 / 34,00 (3/4/5/6 Gänge)

## hauptgänge

Saibling.  
...Fischzucht Link, Heimertingen  
in Lorbeerbutter konfiert / Pastinaken / schwarzer Knoblauch /  
Frisée / Alhirse  
34,00

Schwabenstreich.  
...Hohenloher Weiderind  
Zwiebelrostbraten & Ragout aus der Schulter / hausgemachte  
Dinkelspätzle / 3mal Zwiebel: gebacken, geschmelzt & Marmelade  
29,50

Wiener Schnitzel.  
...Bäuerliche Erzeugergemeinschaft  
Hohenloher Kalb / Butterschmalz / Preiselbeeren / unsere Pommes /  
Curtis Brothers Bio Ketchup  
25,00

## Jüßi

Crème Brûlée x 3.  
Salzkaramell / Tonkabohne / Birne Helene  
14,00

Dreierlei.  
...verschiedenes je nach Saison.  
Eis & Sorbets / natürlich & pur  
9,20

**ALLERGENE?! Fragen Sie unser Servicepersonal nach der Extra-Karte.**