

DIE MENÜS.

Menü eins FEIN HEIMISCH.

unser Brotlaib & Aufstrich.

heimisches Reh.
gebeizte Keule & „Reh Jerky“ / Sanddorn /
Rote Bete / Buttermilch

Felchen.
aus unserem Räucherofen / Erbsen /
Ulmer Wermuth / Holunder

Bachsaibling.
zweierlei Topinambur / Pomelo /
Radicchio / Curry Malabar

Bio Ente & Blaukraut.
Essenz / Praline / Ahornsirup /
Coleslaw

Hohenloher Kalb.
Filet & gesmokte Schulter / Kornblüten /
Wirsing / Knödel / Zwetschgen

Bratapfel.
Milch & Honig

oder

unser Käsewagen.
hausgemachtes / eingekochtes

3-Gang	62	Reh, Kalb, Süßi / Käse
4-Gang	72	+ Bio Ente
5-Gang	82	+ Felchen
6-Gang	92	+ Bachsaibling

WEINbegleitung.
24 / 31 / 38 / 45 (3 / 4 / 5 / 6 Gänge)

Menü zwei GEMÜSELIEBE.

unser Brotlaib & Aufstrich.

Allgäuer Parmesino.
Crème Brûlée / schwäbische Melonen /
Wintersalate / Haselnuss

Raviolo.
Egerlinge / Grünkohl /
Zwetschgen

Wintergrillen.
Berliner Kichererbsen Tofu /
Popcorn / Kürbis

Blaukraut.
Essenz / Krokette / Ahornsirup /
Coleslaw

Esszimmer Bowl.
Shiitake / unsere Ramen Nudeln / Sole-Ei /
Miso-Rahm / Kimchi / wilder Brokkoli

Bratapfel.
Milch & Honig

oder

unser Käsewagen.
hausgemachtes / eingekochtes

3-Gang	54	Parmesino, Bowl, Süßi / Käse
4-Gang	64	+ Blaukraut
5-Gang	74	+ Raviolo
6-Gang	84	+ Wintergrillen

WEINbegleitung.
24 / 31 / 38 / 45 (3 / 4 / 5 / 6 Gänge)

Vorab ein feines glas APERITIF EMPFEHLUNGEN.

Wermut Apfel
manufaktur jörg geiger /
mondino / soda
0.25 / 7.80

Familienbande.
karl may, osthofen /
secco / bio
0.1 / 6.20

Secco Zwetschge.
karl may secco /
senft zwetschgenlikör
0.1 / 7.50

Port Tonic.
Portwein weiß / tonic /
zitronen / thymian
0.2 / 7.50

Veuve fourny et fils.
champagner / extra dry / premier cru
0.375 / 39
0.75 / 59

Gigelbräu.
obergärige bierspezialitäten /
pale ale
0.3 / 4.50

Härle, Biobier vom Fass.
naturpils / leutkirch im allgäu
0.2 / 2.60
0.3 / 3.80

Gin Tonic *ohne.
siegfried wonderleaf /
t. henry tonic / zitrus
0.25 / 7.50

Martini *ohne.
martini vibrante / t. henry tonic /
orange
0.25 / 6.50

Champagner-Bratbirne *ohne.
manufaktur jörg geiger,
schwäbische alb
0.75 / 28

Traubensaft *ohne.
fritz keller, kaiserstuhl /
Kohlensäure
0.1 / 5.20

Hausgemachte Limo.
aus natürlichen rohstoffen /
wechselnde sorten
0.3 / 4.50

À LA CARTE.

Vorspeisen

AUS'M SUPPENTOPF.

Blaukraut.
Essenz / Krokette / Ahornsirup / Coleslaw
13.50

Bio Ente & Blaukraut.
Essenz / Praline / Ahornsirup / Coleslaw
14.50

Rinderkraftbrühe.
Kräuterflädle / Wurzelgemüse / Backerbsen / kleiner Grießknödel
11.50

KLEINES FEINES.

Allgäuer Parmesino.
Crème Brûlée / schwäbische Melonen /
Wintersalate / Haselnuss
17.50

Raviolo.
Egerlinge / Grünkohl / Zwetschgen
17

Wintergrillen.
Berliner Kichererbsen Tofu / Popcorn / Kürbis
16.50

heimisches Reh.
gebeizte Keule & „Reh Jerky“ / Sanddorn /
Rote Bete / Buttermilch
19

Felchen.
aus unserem Räucherofen / Erbsen /
Ulmer Wermuth / Holunder
18.50

Bachsaibling.
zweierlei Topinambur / Pomelo / Radicchio /
Curry Malabar
23.50

Rehmaultaschen.
Wacholder Butter / Preiselbeeren
16.50

Grünzeug.
Ziegenkäse / eingelegter Kürbis
14 / mit Rindfleischstreifen: 17

DRY AGE.

...vom Hohenloher Weiderind

min. 6 Wochen in unserem Dry Ager trocken gereift.

Dazu servieren wir:

Wintersalate / 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.

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

hauptgänge

SAISONALES.

Esszimmer Bowl.
Shiitake / unsere Ramen Nudeln / Sole-Ei / Miso-Rahm /
Kimchi / wilder Brokkoli
26

Hohenloher Kalb.
Filet & gesmokte Schulter / Kornblüten / Wirsing /
Knödel / Zwetschgen
35

Bachsaibling.
zweierlei Topinambur / Pomelo / Radicchio /
Curry Malabar / Reis aus Bayern
35

DIE KLASSIKER.

Schwabenstreich.
Zwiebelrostbraten & Ragout aus der Schulter / hausgemachte
Dinkelspätzle / 3mal Zwiebel: gebacken, geschmelzt & Marmelade
29.50

Wiener Schnitzel.
Hohenloher Kalb / Butterschmalz / Preiselbeeren /
unsere Pommes / Curtis Brothers Bio Ketchup
25

Jüßi

Bratapfel.
Milch & Honig
16.50

3 x Crème Brûlée.
Salzkaramell / Tonkabohne / dunkle Schokolade
14

Dreierlei.
...verschiedenes je nach Saison.
Eis & Sorbets / natürlich & pur
9.20

unser Käsewagen.
hausgemachtes / eingekochtes
16

>>> GUT ZU WISSEN...

Anders als beim Nassreifen in einem Vakuumbutel,
kann beim Trockenreifen austretende Flüssigkeit
verdunsten. Das Fleisch wird dabei in einem kühlen
Klima (ca. 2°C & 82-85% Luftfeuchtigkeit) am Knochen
min. 6 Wochen abgehangen und so genussreif gemacht.
Dabei bildet sich außen eine trockene Schicht, die
das Muskelfleisch schützt und gleichzeitig die Aromen
fördert. Während der Reifung entstehen Aromen die
nussig schmecken und das Fleisch wird mürbe und
verbessert somit seine Konsistenz - die Fasern
werden weicher und das Fleisch zart.

Guten Appetit. Margarethe Künzer, Sous Chef/in

IMMER WIEDER SONNTAGS...

Vorspeisen

Grünzeug.

Ziegenkäse / eingelegter Kürbis

14

...mit Rindfleischstreifen

17

Reh Maultaschen.

...Demeter Kräuterlamm, Familie Mackensen

Majoranbutter / gebackene Frühlingszwiebel

16.50

Rinderkraftbrühe.

Kräuterflädle / Wurzelgemüse / Backerbsen / kleiner Grießknödel

11.50

Bio Ente & Blaukraut.

Essenz / Praline / Ahornsirup / Coleslaw

14.50 / Vegi Variante 13.50

Hauptgänge

Essimmer Bowl.

Shiitake / unsere Ramen Nudeln / Sole-Ei / Miso-Rahm

Kimchi / wilder Brokkoli

26

Bachsaibling.

...Fischzucht Link, Heimertingen

zweierlei Topinambur / Pomelo /

Radicchio / Curry Malabar

35

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

Süssi

Dreierlei...verschiedenes je nach Saison.

Eis & Sorbets / natürlich & pur

9.20

3 x Crème Brûlée.

Salzkaramell / Tonkabohne / dunkle Schokolade

14

plus unser Eierlikör

3.50

esszimmer
by KAISERS  KÜCHE

Sonntagsbraten

– ab 2 Personen.

Geschmortes Kalb /
hällisches Landschwein /

Dinkelspätzle /

Serviettenködel /

Apfelmus / Herbstgemüse

28,50 pro Person

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