

Menü eins FEIN HEIMISCH.

unser Brotlaib & Aufstrich.

Bruderkalb.
Terrine / Zwetschge /
Hefezopf / Balsam Essig

Edelwaller.
**Crustanova, Bayern
Tomate / Pulled Beef / Shiitake

Artischocke & Zitrone.
*Crustanova, Bayern
Suppe / Salsa Verde / bayerische Garnele

„Mojito“.
Sorbet / Apfel-Minze / geeister Bodensee Rum

Ummendorfer Huhn.
Brust, Keule & Ei / Kirsche /
Bete / Kichererbse

Träuble.
Petersilie / Baiser

oder

unser Käsewagen.
hausgemachtes / eingekochtes

2-Gang	54	Bruderkalb & Huhn
3-Gang	64	+ Träuble oder Käse
4-Gang	74	+ Suppe (Artischocke)
5-Gang	84	+ Edelwaller
6-Gang	94	+ Mojito

WEINbegleitung.
18 / 27 / 36 / 45 (2 / 3 / 4 / 5 Gänge)

Menü zwei GEMÜSELIEBE.

unser Brotlaib & Aufstrich.

Ziegen Feta.
Tomate / Consommé /
Studentenfutter

Stulle.
Kichererbse / Kirsche /
Bete / Balsam Essig

Artischocke & Zitrone.
Suppe / Salsa Verde /
Ragout

„Mojito“.
Sorbet / Apfel-Minze / geeister Bodensee Rum

Schlutzkrapfen.
Kopfsalat / Aprikose /
Hafermilch

Träuble.
Petersilie / Baiser

oder

unser Käsewagen.
hausgemachtes / eingekochtes

2-Gang	44	Ziegen Feta & Schlutzkrapfen
3-Gang	56	+ Träuble oder Käse
4-Gang	66	+ Suppe (Artischocke)
5-Gang	76	+ Stulle
6-Gang	86	+ Mojito

WEINbegleitung.
18 / 27 / 36 / 45 (2 / 3 / 4 / 5 Gänge)

Vorab ein feines glas APERITIF EMPFEHLUNGEN.

Esszimmer Spritz.
secco / mondino /
holunder / thymian
0.2 / 7.50

unser Secco.
prickelnd /
bio
0.1 / 6.20

Secco mit Frucht.
secco /
senft likör
0.1 / 7.50

Port Tonic.
portwein weiß / tonic /
zitrone / thymian
0.2 / 7.50

Lacourte-Godbillon.
Champagne Terroirs d'Ecueil /
premier cru brut.
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 /
tonic / zitrus
0.25 / 7.50

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

Prisecco, Bio Cuvée Nr. 20 *ohne.
manufaktur jörg geiger,
schwäbische alb
0.75 / 28

Esszimmer Spritz *ohne
mondino*ohne / soda
holunder / thymian
0.2 / 6.50

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

Wenü drei BRUTAL SCHWÄBISCH.

unser Brotlaib & Aufstrich.

Schwäbisch-Hällisches Landschwein.
gebackene Blutwurst / marinierte Albleisa /
Apfel / grober Senf

Zickleinmaultaschen.
Rahmkraut / Jus

Rinderkraftbrühe.
Kräuterflädle / Wurzelgemüse /
Backerbsen / Grießknödel

Zwiebelrostbraten x 3.
Rücken, Ragout aus der Schulter & Praline / Gemüse /
hausgemachte Emmer Spätzle / 3mal Zwiebel

Ofenschlupfer.
Honig-Milch Eis / Hagelzucker

oder

Crème Brûlée.
weiße Schokolade / Beeren / Salzkaramell

oder

unser Käsewagen.
hausgemachtes / eingekochtes

2-Gang	52	Landschwein & Zwiebelrostbraten x 3
3-Gang	62	+ Süßi oder Käse
4-Gang	72	+ Rinderkraftbrühe
5-Gang	82	+ Zickleinmaultaschen

WEINbegleitung.
18 / 27 / 36 / 45 (2 / 3 / 4 / 5 Gänge)

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

DRY AGE.

...vom Hohenloher Weiderind, biologisch
mindestens 6 Wochen in unserem Dry Ager
trocken gereift.

Dazu servieren wir:
frische Salate / Pommes / Leinöl Mayonnaise

PREISE & SCHNITTE NACH TAGESANGEBOT

...fragen Sie gerne nach!

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

+ Vorspeise	18.-
+ Suppe	14.-
+ Dessert	15.-

>>> GUT ZU WISSEN...

Anders als beim Nassreifen in einem Vakuumbeutel, kann beim Trockenreifen austretende Flüssigkeit verdunsten. Das Fleisch wird dabei in einem kühlen Klima (ca. 2°C & 2-85% 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 Chefin

>>> UND NOCH ETWAS IN EIGENER SACHE...

Hinter unserem ESSZIMMER stehen Menschen.

Allesamt essentiell für dieses Restaurant.

Ohne jeden Einzelnen würde hier kein Teller über den Pass rutschen und keine Weinflasche am richtigen Tisch landen.

Es scheint irgendwie selbstverständlich zu sein, mit einem funktionierenden Team arbeiten zu dürfen.

Wir haben jetzt mehr denn je erfahren: so ist es nicht!!! In diesen Tagen schweifen immer mehr Menschen davon ab, in der Gastronomie tätig zu sein. Arbeitszeiten, Löhne oder Umgangsformen sind einige der Hauptgründe dieser Entwicklung.

Nur sehr wenig Nachwuchs sprießt aus dem Boden und gedeiht zu weiteren Pflänzchen.

Somit sind wir umso dankbarer, diese kleine Mannschaft hier im Haus haben zu dürfen.

Die derzeitige personelle Situation - aber auch die wirtschaftliche Lage haben uns zu einer klareren Linie gebracht.

Unsere NEWS: wir haben unser Menükonzept geändert.

WIR. das sind im **Service**... Sarah, Janina, Sandy, Vica, Julia, Pauli, Philipp & Marius...

unsere **Kochcrew**... Simon, Maggy, Zottl, Marius, Linus...und unsere **Spülercrew** Joni, Lena, Lenni, Emma & Alyssa

und übrigens: wir sind biozertifiziert.

Wir verarbeiten aus Überzeugung ausschließlich Produkte aus ökologisch kontrollierter Landwirtschaft.

Hierzu werden unser Biergarten als auch das Restaurant zweimal jährlich von einer Kontrollstelle geprüft.

Öko Kontrollnummer DE-ÖKO-006