

Menü eins FEIN HEIMISCH.

**Vitello Tonnato auf schwäbisch.**  
Maselheimer Gockel | Forellencreme | schwarzer Rettich | Räuchersud

20.-

**Edelwaller.**  
Erbsen | Minz Granola | Verjus

24.-

**Bärlauch.**  
Blumenkohl | eingelegte Pilze

19.-

**Bio Lamm.**  
Keule & Strudel | Balsamico | Couscous | Sesam | Pak Choi

38.-

oder

**Schwabenstreich.**  
Rostbraten, Ragout aus der Schulter & Praline | Gemüse | Dinkelspätzle | 3mal Zwiebel

38.-

**Rhabarber.**  
Albhirse | Joghurt

18.-

**Käseteller.**  
hausgemachtes | eingekochtes

19.-

3-Gang 65 | 4-Gang 75 | 5-Gang 85  
(inkl. Amuse Gueule)

WEINbegleitung.  
27 | 36 | 45 (3 | 4 | 5 Gänge)

Menü zwei GEMÜSELIEBE.

**Ziege.**  
Quark & Milch | Holunderblüte | Kohlrabi | Heublumen Miso

20.-

**Dim Sum.**  
Grünkohl | Kimchi | Erdnuss

20.-

**Bärlauch.**  
Blumenkohl | eingelegte Pilze

19.-

**Spargel & Porree.**  
Bao Bun | Landei | "Speck" Sauce Hollandaise

28.-

oder

**Edelwaller**  
Kartoffelschnitte | Erbsen | Minz Granola | Verjus

36.-

**Rhabarber.**  
Albhirse | Joghurt

18.-

**Käseteller.**  
hausgemachtes | eingekochtes

19.-

3-Gang 65 | 4-Gang 75 | 5-Gang 85  
(inkl. Amuse Gueule)

WEINbegleitung.  
27 | 36 | 45 (3 | 4 | 5 Gänge)

DRY AGE.

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

Dazu servieren wir: frische Salate | Pommes | hausgemachte Mayonnaise

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

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

Vorab ein feines glas APERITIF EMPFEHLUNGEN.

**Esszimmer Spritz.**  
secco | mondino | holunder | thymian  
0.2 | 8

**Port Tonic.**  
portwein weiß | tonic | zitrone | thymian  
0.2 | 8.50

**Härle, Biobier vom Fass.**  
naturpils | leutkirch im allgäu  
0.2 | 2.80  
0.3 | 4.20

**Bio Cuvée Nr. 20 \*ohne.**  
manufaktur jörg geiger, schwäbische alb  
0.75 | 28

**unser Secco.**  
prickelnd | bio  
0.1 | 6.20

**Lacourte-Godbillon.**  
champagne terroirs d'ecueil | premier cru brut.  
0.375 | 39 – 0.75 | 59

**Gin Tonic \*ohne.**  
siegfried wonderleaf | tonic | zitrus  
0.25 | 8

**Esszimmer Spritz \*ohne**  
mondino\*ohne | soda holunder | thymian  
0.2 | 7

**Wermut Orange.**  
rosebottel vermouth MAAN | orange  
0.1 | 9

**Gigelbräu.**  
obergärige bierspezialitäten | pale ale  
0.3 | 4.50

**Martini \*ohne.**  
martini vibrante | tonic | orange  
0.25 | 7

**Hausgemachte Limo.**  
natürlichen rohstoffe | wechselnde sorten  
0.3 | 4.50

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.



Wir sind Partner

Öko Kontrollnummer DE-ÖKO-006



## HEIMAT.HÄPPCHEN

### VORSPEISEN

#### **Grünzeug.**

Wintersalate | Rohkost | geröstete Samen | Apfel | 15.-

#### **Rinderkraftbrühe.**

kleine Grießnockerle | Wurzelgemüse | Flädle | Backerbsen | 14.-

### HAUPTGANG

#### **unsere Maultaschen.**

Ziege | 2mal Zwiebel | Rahmkraut | Jus | 24.-

Bärlauch-Spinat | 2mal Zwiebel | Rahmkraut | 20.-

#### **Schnitzel – von Tier zu Tier.**

Kartoffel Pommes | Preiselbeeren | Kürbisketchup | 27.-

#### **Schwabenstreich.**

Roströbchen | Ragout aus der Schulter & Praline |

Gemüse | Dinkelspätzle | 3mal Zwiebel | 38.-

...das GUTE liegt so nah.

#### **Boeuf bourguignon.**

Brotnödel | Gemüse | Meerrettich | Jus | 28.-

#### **Kutteln.**

geröstete Spätzle | Röstzwiebel | Jus | 23.-

### SÜSSI.

#### **Bodensee Apfel.**

gebackenes Küchle | Joghurt Eis | Zimt & Zucker | 14.-

#### **Crème Brûlée.**

Salzkaramell | Chai Latte | weisse Schokolade | 15.-