



Vorspeisen ~ und Sommersalate

Frisch gebackenes Steinofenbrot
dazu zur Wahl :
Töpfele mit Griebenschmalz 3,00
Salzbutter oder Olivenöl 3,00



Gratinierter Ziegenfrischkäse
mit buntem Marktsalat in Kürbiskernöldressing
als Vorspeise 8,90
Als Hauptgang 12,50

Gekräuterte Pfifferlinge auf buntem Sommersalat
9,80

Duett von Räucherlachs und
3 gebratenen Wildwassergarnelen
mit buntem Blattsalatbouquette im Balsamicodressing
18,80

Sülze vom Kalbstafelspitz mit
Radieschenvianigrette und Kräuteröl
als Vorspeise 9,80
Als Hauptgang 14,80

Wacholdergeräuchertes Forellenfilet
mit Sahnemeerrettich und
buntem Marktsalatbouquette
8,80

Salat Ceasar
mit Hähchenbruststreifen
und Croutons im Ceasardressing
12,50

Bunter Vorspeisensalat ~ mit Blattsalat im
Kräuteröldressing, Kernen und Krusteln 6,50

Beilagensalat
nur in Verbindung mit einem Gericht 3,30

Zu allen Gerichten servieren wir unser Steinofenbrot

Alle Preise sind in Euro und incl. 19 % MwSt.

Ein feines Süpple . . .

*Schwäbisches Festtagssüpple * 6,50
(Rinderkraftbrühe mit Flädle, Klößle,
Maultäschle und Backerbsen)



Cremesüpple von Pfifferlingen mit Rauchlachsstreifen
und Trüffelöl 7,90

Schwäbisches und mehr

Drei Maultäschle vom Alb-Metzger Failenschmied
aus der Rinderbrühe mit geschmelzten Zwiebeln
oder
mit cremigem Walpilzragout
dazu bunte Blattsalate und Kartoffelsalat 15,00

Tellerlinsen mit Saitenwürstle, einem geschmorten
Rinderbäckle und Spätzle 14,50

Medaillons vom Landschwein mit Whisky-Pfeffersauce
marktfrische Kräuterpilze, buntes Marktgemüse und
gebratene Serviettenknödelscheiben 19,80

Paniertes Schnitzel vom Landschwein 15,50
oder vom WeideKalb 21,90
dazu wahlweise Petersilienkartoffeln oder Pommes frites
und bunte Salate ~ Preiselbeeren dazu 0,50 €

Rostbraten vom besten Stück - mit Röstzwiebeln
mit Bratkartoffeln oder Spätzle und Salat 24,00

Filet von der schwäbischen Alb-Forelle
- im Quellwasser der Lauchert in Hettingen aufgezogen
und biologisch gefüttert -
in Mandelbutter gebraten dazu Kräuterkartoffeln
und bunte Blattsalate
normale Portion 21,90 kleinere Portion 17,00

Vegetarisches

Basilikum-Gnocchi mit Ragout von Pfifferlingen und
Gemüse - Parmesanspähne 15,50

Serviettenknödelscheiben gebraten, mit Pilzen
à la creme und sautieretem Gemüse 15,00

Süßes für Naschkatzen

Hausgemachtes Joghurtmus mit marinierten frischen Beeren
und Limettenschaum 6,90

Eierlikör-Creme-brulée
Rhabarberkompott und Erdbeereis 8,50

Wiener *Kaiserschmarrn*
mit Apfelmus und Vanilleeis 6,90

Marmoriertes Parfait von Schokolade & Vanille
mit marinierten Erdbeeren 7,50

Wiener Apfelstrudel 3,00
~ mit Vanillesauce + 1,00
mit einer Kugel Vanilleeis + 2,00



Genießen Sie

das hausgemachte Lautertaler Bauernhof-Eis ~

in den Sorten :

Vanille, Alpenkaramel, Stratiatella, Nuss-Nougat
Schokolade, Creme-Pfirsich, Kokos, Joghurt-Maracuja

Sorbets

in Himbeere, Joghurt
Erdbeere-- je nach Verfügbarkeit

Eine Kugel 2,50 ~~ jede weitere Kugel 2,00
Port. Sahne 0,80



Information für Allergiker

Haben Sie eine Lebensmittelallergie, so lassen Sie uns dies bei der Wahl Ihres
Gerichtes wissen, damit wir bei der Zubereitung darauf Rücksicht nehmen können
Auf Wunsch bekommen Sie auch eine Allergeninformation einzelner Gerichte auf unserer Karte



Wir bitten um Ihr Verständnis wenn wir für ein Gedeck ohne bestelltes Essen
2,00 € berechnen (Besteck + Teller + Serviette)

ab April 2017

Mit dieser Karte verlieren alle vorherigen Karten ihre Gültigkeit