

Speisekarte



Kurzgebratenes vom Hirsch mit Rahmpilzen und Spätzle

32,90
klein 30,90



Rindergulasch mit Kartoffelklößen

21,80
klein 19,80

* * * * *

„Gans lecker“

Gerichte rund um die Gans

Wir verarbeiten aus Überzeugung ganze deutsche Freilauf-Gänse vom Dangelhof auf der Alb, wo auch das Futter selbst angebaut und auf eine verpackungsarme Lieferung geachtet wird. Die Gänse entscheiden selbst, wie viel sie fressen und ob sie sich drin oder draußen aufhalten. Diese Haltung ist zeitlich und räumlich aufwendiger als Masthaltung und somit teurer, aber aus Tierwohl-Sicht und Umweltaspekten richtig.

Die Gänse sind folglich unterschiedlich schwer und schwieriger gleichmäßig zu portionieren. Eine Auswahl bestimmter Gänseteile wie z.B. Keule oder Brust ist deswegen nicht möglich, da sich unsere angebotene Portion aus dem Gewicht ergibt.

Durch Ihre Bestellung unterstützen Sie Familie Dangel bei der Führung ihres Hofes und erhalten ein qualitativ hochwertiges Gänsebraten. Guten Appetit!



Dicke Nudelsuppe

6,20

Gänsebouillon mit Gänseklein und Wurzelgemüse



Gänsebraten aus dem Backofen

47,50

dazu gibt's einen Schmorapfel mit Quitten-Maronenfüllung,
Brezel-Serviettenknödel, einen Kartoffelkloß und Apfelrotkraut

Beilagenteller für Gänsebraten-„Mitesser“

16,30

dazu gibt's einen Schmorapfel mit Quitten-Maronenfüllung,
Brezel-Serviettenknödel, einen Kartoffelkloß und Apfelrotkraut



Gebratene Gänseleber

25,60

mit Johannisbeer-Rotweinzwiebeln und Kartoffelpüree

klein 23,60



Schmeck den Süden

Bei diesen Gerichten stammen die Zutaten aus Baden-Württemberg

Allergene sind in unserer Zutatenliste an der Theke ausgewiesen

Wildsoßen und Rahmsoße werden mit Wein (Alkohol) zubereitet

Speisekarte



Cremesuppe vom Kürbis aus Omas Garten
mit gerösteten Kürbiskernen, -öl und Croutons 5,80

Bunter Beilagensalat 5,60

Vegetarische Gerichte

„Chili con Kerne“ - vegan - 17,50
zubereitet aus allem was ein Chili braucht, statt Fleisch gibt's eine
Sonnenblumen-Alternative und als Beilage Majoran-Bratkartoffeln

Butternusskürbis 19,70
mit provenzalischem Gemüse gefüllt
überbacken mit Schafskäse auf Reis mit Tomatensoße und Salat

Curry-Wurst - vegan - 15,80
Jackfrucht-Bratwürste, selbstgemachte Curry-Tomatensoße klein 13,80
Süßkartoffel-Pommes und Salatgarnitur

Klassiker



Aus dem Schwäbischen Wald

Wieslauftäler-Forelle (ganzer Fisch) 29,90
in Butter mit Lutzenberger Walnüssen gebraten mit Kartoffeln

* * * * *

Allgäuer Sahnesteak mit Schinken Röstzwiebeln und Käse überbacken 23,90
mit Rahmsoße Spätzle und Salat klein 21,90

Pfefferlendchen
Schweinemedallions mit grobem Pfeffer gebraten 24,80
mit Pfeffer-Weinbrand-Rahmsoße Kartoffelkroketten und Salat klein 22,80

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat 18,70
klein 16,70

Zwiebelrostbraten vom Jungbullen-Entrecote 31,80
mit Pommes frites und Salat
Unser Rostbraten kann vergleichsweise dünn ausfallen und einen Fettkern haben.

Allergene sind in unserer Zutatenliste an der Theke ausgewiesen
Wildsoßen und Rahmsoße werden mit Wein (Alkohol) zubereitet