

Speisekarte



Aus heimischer Jagd

Kurzgebratenes vom Reh mit Chili-Gewürz-Kirschen und Walnusspätzle 32,90
klein 30,90



Wildschweinbraten in Trollingersoße 27,70
mit Rahmpilzen und Brezelserviettenknödel klein 25,70

* * * * *

„Gans lecker“ vom Dangelhof aus Altheim/Alb noch bis zum So 14. Dezember

 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

Wir bereiten ganze Gänse zu. Diese werden so portioniert, dass jeder Gast
von Brust und Keule bekommt.

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

 Flügel und Kragen zum Nagen 20,80
mit Kartoffelklößen und Apfelrotkraut

* * * * *

Weinempfehlung zur Gans

Fürstenfass Cabernet Dorsa „Dunkelgraf“ trocken 1/4 7,60
im Holzfass gereift von der Weinkellerei Hohenlohe 0,1 3,90

* * * * *



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