



APERITIFS

Alkoholfreier Fruchtcocktail ¹
mit frisch gepresstem Orangensaft

0,1 ltr. € 4,80

Rosé Sekt trocken
Sektkellerei Schloss Affaltrach

0,1 ltr. € 4,60

Midori Melonen-Likör
mit trockenem Sekt

0,1 ltr. € 4,70

VORSPEISEN • SALATE

Shrimps und Champignons in italienischer Soße an Salatbouquet

€ 11,10

Terrine von Geflügelleber mit Apfelsalat
und Portweingelee

€ 11,80

Hausgebeizter Kräuterlachs
mit Salat von Seegras, Apfel und Sesam

€ 12,50

Ziegenkäse mit Thymianhonig überbacken dazu Ruccolasalat
und geröstete Pinienkerne

€ 11,50

Strauchtomaten mit Büffelmozzarella
Basilikum und Olivenöl

€ 9,50

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle oder Maultäschle

€ 5,20

Schaumsuppe von jungem Bärlauch mit Shrimps

€ 6,50

Rahmsuppe von frischem Spargel

€ 6,50

¹ mit Farbstoff



ZWISCHENGERICHTE

Risotto vom Vialone Reis mit Bärlauch und Salzwassergarnelen

€ 14,50

Hausgemachte Tomaten-Mozzarella Ravioli
mit Pesto und gehobeltem Parmesan

€ 11,--

VEGETARISCHE- UND LEICHTE KÜCHE

Salatvariation mit gebratenen Fischen

€ 18,--

Frische Pilze mit feinen Nudeln in Kräutersahne dazu kleiner Blattsalat

€ 17,50

Auswahl unserer Gemüse mit Kräutersoße und Butterkartoffeln

€ 15,--

Basilikumgnocchi mit kleinem Ratatouille und Tomatensoße

€ 15,--

FRISCHER FISCH

Schottischer Lachs vom Grill auf Blattspinat
mit Champagnersoße und feinen Nudeln

€ 19,50/ 17,--

Filet vom Wolfsbarsch auf Artischocken-Tomatenragout mit Basilikum-Rahmgnocchi

€ 25,--/ 22,--

Variation von Edelfischen und Garnelen
auf Spargelgemüse mit Kartoffeln

€ 27,--

FRISCHER DEUTSCHER SPARGEL

zu allen Gerichten reichen wir Holländische Soße oder zerlassene Butter

Stangenspargel mit Kräuterflädle oder neuen Kartoffeln

€ 19,50

Stangenspargel mit Wiener Schnitzel und neuen Kartoffeln

€ 26,--

Stangenspargel mit gemischtem Schinken vom Hällischen Landschwein und Kräuterflädle

€ 24,50

Liebe Gäste, die kleineren Preise stehen für kleinere Portionen.



WILD • GEFLÜGEL • FLEISCH

Ragout vom Oberstenfelder Reh mit Birne

Spätzle und Feldsalat

€ 18,50

Zartes Kalbsbäckle auf Gemüseragout mit Kartoffelpüree

€ 18,80

Ragout vom Lamm mit Ratatouille und Oliven geschmort

dazu Kartoffelgratin

€ 19,--

„Cordon bleu“ vom Bauernkalb mit Gemüsebouquet und Pommes frites

€ 18,90

OCHSEN KLASSIKER

mit Produkten der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

Chef`s Maultaschen mit Ei geröstet

dazu Salatteller mit Kartoffelsalat

€ 10,40/ € 8,60

Gaisburger Marsch mit Siedfleischwürfel, Kartoffelschnitz und Spätzle

€ 12,--/ € 9,50

Siedfleisch vom Ochsen-Bugblatt in Bouillon mit Gemüsestreifen

geschabtem Meerrettich, Preiselbeeren und Röstkartoffeln

€ 15,30/ € 12,30

Zwiebelrostbraten vom Hohenloher Rind mit hausgemachten Spätzle

und kleinem Salat

€ 19,20/€ 16,70

Filetwürfel vom Rind- und Schwein in Rahmsoße

mit grünem Pfeffer, gebratenen Pilzen, Spätzle und kleinem Salat

€ 18,40/ € 16,--

Rücken vom Hällischen Landschwein in Rieslingsoße mit Pilzallerlei

Spätzle und kleinem Salat

€ 16,70/€ 14,--

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken

mit Pommes frites und kleinem Salatteller

€ 13,70/€ 10,70

Liebe Gäste, die kleineren Preise stehen für kleinere Portionen.