

_____Vorspeisen und Suppen_____

- V** „**Vitalsalat**“ auch vegan möglich
knackiger Salatteller mit gerösteten Kernen und Croûtons 6,7 €
- gebratene Wachtelbrüstchen**
mit Zwiebel- Portweinsoße, gerösteten Pinienkernen,
kleinem Blattsalat und Steinofenbaguette 13,5 €
- V** **gebackener Ziegenfrischkäse** und Ziegenfrischkäsemousse
mit Salatstrauß, Aprikosen- Tomatenchutney
und Steinofenbaguette 13,5 €
- gebratene Riesengarnelen** in Kräutern und Tomaten
geschwenkt, dazu geröstetes Steinofenbaguette 13,5 €
- Kräuterflädle** in der kräftigen Rinderbrühe 7,2 €
- schwäbische Festtagssuppe** mit dreierlei Klößchen
und gefülltem Flädle in der kräftigen Rinderbrühe 8,7 €
- V** **fein-würzige** Karotten-Kokossuppe
mit Ingwer und Zitronengras vegan 8,7 €
- V** **Tomatensuppe** mit Creme fraîche, Gin und Basilikum
auch vegan möglich 8,7 €

_____Fisch und mehr_____

- gebratenes isländisches Fjordlachsfilet**
mit tomatisiertem Grillgemüse und Würfelkartoffeln 27,8 €
- „Fischerglück“**
gebratenes Saibling- und Doradenfilet und Riesengarnele
mit Safransoße und Basmatireis 29,5 €

_____Fleischlos glücklich_____

- V** **Kräuterkäsespätzle mit Allgäuer Bergkäse**, Röstzwiebeln, und Schnittlauchröllchen, dazu marktfrische Salate 17,9 €
- V** **Bergkäseknödel und Spinatschlutzkrapfen** auf cremigem Pilzragout, dazu marktfrische Salaten 21 €
- V** **Schupfnudeln** und buntes Gemüse im feinen Kräuterrahm, Parmesanraspeln und kleiner Blattsalat 20 €
- V** **Kürbis-Gemüsecurry mit Alblinsen**, **vegan** zweierlei Falafeln und Basmatireis 20 €
- V** **Quorngeschnetzeltes „Züricher Art“** **vegan** in feiner Pilzrahmsoße, dazu Röstitaler und Blattsalate mit Kürbiskernöl-Dressing 21 €

_____Geflügel und Wild _____

- x** **Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust** in feiner Pfeffer-Pilzrahmsoße, dazu Gemüsemosaik und Röstitaler 20 €
- x** **zart geschmortes Ragout von Reh und Hirsch** mit Pilzen, Spätzle und Preiselbeerbirne 24 €
- „Hubertusteller“**
gebratenes Hirschmedaillon und Wachtelbrust mit feiner Soße, Pilzen, hausgemachten Schupfnudeln und Preiselbeerbirne 29 €

x Von diesen Gerichten sind kleine Portionen möglich

_____Für Schnitzelfans_____

- x** „**Wiener Schnitzel**“ aus dem Kalbsrücken geschnitten
mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und marktfrischen Salaten 30 €

„**Schwarzwälder Cordon bleu**“
mit Schwarzwälder Schinken¹ und Backsteinkäse gefüllt,
dazu pommes frites und knackige Salate 25 €



_____Ostalb Lamm_____

von der Schäferei Johannes Smietana in Steinheim am Albuch

- „**Schäferglück**“
gebratener Lammrücken, Lammmaut Tasche mit Tomatensalsa und
gratinierter Schafskäse mit Kartoffelwürfeln
mit bunten Blattsalaten an Balsamicodressing 30 €
- x** „**Lammduett**“
gefüllte Lamnbrust und Lamnbraten mit feiner Soße,
dazu gebratene Kräuterseitlinge und Kroketten 26,7 €



_____ Schwäbische Leibspeisen _____

	geschmälzte Maultaschen mit Kartoffel- und Blattsalaten	17,9 €
	schwäbische Ablinsen vom Boschbauer in Gerstetten mit Spätzle und Saitenwurst	17,9 €
	Saure Nieren mit Bratkartoffeln und marktfrischen Salaten	18,9 €
	knusprige Schweinshaxe aus dem Ofen mit Bratensoße, Bratkartoffeln und Krautsalat	24,5 €
x	„Schwabenstreich“ gebratene Schweinemedallions auf Kräuterspätzle mit Käse überbacken, dazu Röstzwiebeln, Speck, Rahmsoße und marktfrische Salate	24,5 €
x	geschmorte Ochsenbäckle mit feiner Schmorsoße, Gemüsemosaik und hausgemachten Spätzle	25,6 €
	Rinderleber „Tiroler Art“ mit Bratensoße, Speck und Röstzwiebeln, dazu Kartoffelkrapfen und marktfrische Salate	23,4 €
	Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Balsamico- Bratensoße, Röstzwiebeln, Spätzle und knackigen Salaten	31 €
x	zarter Rahmsauerbraten mit feiner Soße, Heidenheimer Hefeknöpfle und marktfrischen Salaten	25,6 €

x Von diesen Gerichten sind kleine Portionen möglich

_____Vesperzeit_____

„Schweizer Wurstsalat 1“ mit Emmentaler, Essiggurke ₃ , Zwiebelringen und Brot	12,3 €
„Schwäbischer Wurstsalat 1“ mit Schwarzwurst, Essiggurke ₃ , Zwiebelringen und Brot	12,3 €
7 Stück Nürnberger Rostbratwürstl auf Sauerkraut, dazu Senf und Brot	13,3 €
mild gebeizter Räucherlachs mit Kartoffelpuffer, kleinem Salatstrauß und Sahnemeerrettich	17,8 €
bunte Salatplatte mit feinem Balsamicodressing, gekochtem Ei, gerösteten Kernen, Kracherle und Bergkäsestreifen	17,8 €
gebratener Fleischkäse 1 mit Röstzwiebeln, Bratensoße Spiegelei und Brot	14,5 €
„Jägertoast“ gebratenes Schweineschnitzel auf Toastbrot mit gebratenen Pilzen, Schinkenstreifen, Kräutern und Käse überbacken	15,6 €
„Haustoast Linde“ paniertes Schweineschnitzel auf geröstetem Brot, dazu Spiegelei, Essiggurke ₃ und Salatgarnitur	15,6 €

1 Phosphat 2 Koffein 3 Süßungsmittel Saccharin 4 Süßungsmittel Acesulfam 5 Farbstoff
6 Konservierungsmittel 7 Süßungsmittel Aspartam, enthält eine Phenylalaninquelle

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung

Schnitzel (Spaß)

V paniertes Kohlrabischnitzel im Sesammantel mit Kartoffelecken, Kräuterdip und bunten Blattsalaten	19 €
Hähnchenschnitzel im knusprigen Cornflakesmantel mit Tomaten-Zucchini-Paprikagemüse und Reis	21 €
paniertes Schweineschnitzel „Münchner Art“ mit feiner Senf- Meerrettichnote, dazu Kartoffel-Gurkensalat	19 €
„Wiener Frühling“ paniertes Kalbsschnitzel auf Bärlauchgerstenrisotto mit Parmesanhippe	25 €
„Försterschnitzel“ überbackenes Schweinerückensteak mit Champignons, Schinkenstreifen, Bergkäse und Kräutern, dazu Rahmsoße und Kroketten	21 €
„Cordon rouge et blanc“ aus dem Schweinerücken mit Brie und Preiselbeeren gefüllt, dazu pommes frites und marktfrische Salate	25 €
Tomahawksteak vom Landschwein mit Süßkartoffelpürree und Süßkartoffelfritten	29 €

Willkommen in unserer Sesamstrasse

„Ernie“

Portion Spätzle mit Rahmsoße oder Bratensoße 5 €

„Samson“

Flädlesuppe 6,5 €

„Bert“

Portion Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise 5 €

„Finchen“

3 Stk. Kartoffelpuffer mit Apfelmus 7 €

„Tiffy“

paniertes Fischfilet mit Kroketten 9 €

„Krümelmonster“

Schweinemedallions mit Rahmsoße und Spätzle 9 €

„Kermit“

paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites 9 €

„Bibo“

Putenmedallions, natur gebraten, mit Rahmsoße und Kroketten 9 €

„Graf Zahl“

Käsespätzle mit Röstzwiebeln 8 €

„Ritterschale“

kunterbuntes Dessert mit 2 Kugeln Eis nach Wahl,
Minimarshmellows und süßer Überraschung 5 €

Eissorten zur Wahl:

Vanille, Haselnuss, Erdbeere, Schokolade, Zitrone, Banane-Sauerrahm,
Stracciatella, Cashew-Vanille (vegan), Sesam-Krokant, Zimt-Quark

Unsere Eissorten

Vanille 1, Haselnuss 1, Erdbeere,
Schokolade 1, Zitrone, Stracciatella,
Sesam-Krokant, Zimt, Walnuss,
Sauerrahm-Himbeere-rote Bete,
Banane- Sauerrahm

1 Kugel Eis 2,8 €
mit Sahne 3,4 €

Gemischtes Eis (3 Kugeln) 6,9 €
mit Sahne 7,5 €

Süßes Früchtchen **vegan** 10 €

2 Kugeln hausgemachtes Sorbet
mit Fruchtspiegel und Beeren

Zur Wahl: Kirsche
Birne
Mirabelle
Himbeere- Stachelbeere
Mango-Ananas

Unsere Eiskreationen

Espresso + Eis 6,5 €

1 Schlemmerkugel Vanilleeis mit Espresso

Eierlikörbecher 9,5 €

Schokoladen- und Stracciatellaeis mit
Eierlikör, Sahne, Schokoladensoße
und Schokoladenperlen

Zwetschgenbecher 9,5 €

Vanille- und Zimteis mit Zwetschgenröster,
Sahne und gerösteten Mandeln

Nussbecher 9,5 €

Walnuss- und Haselnusseis
mit marinierten Nüssen, Sahne,
Karamellsoße und Krokant

Unsere Dessertkreationen

Schokolade/ Passion/ Himbeere 13,5 €

zartbitteres Schokoladenmousse und
fruchtige Passionsfruchtcreme
mit Himbeeren und Kakaocrumble

Tonkabohne/ Apfel/ Kirsch 13,5 €

Dreierlei mit Tonkabohnenparfait,
gebackenem Apfelkühle mit Vanilleschaum
und fruchtigem Kirschsorbet

Vanille/ Bete/ Beeren 12,5 €

Creme brûlée und
Sauerrahm-Himbeeren-rote Bete- Eis
mit marinierten Beeren
und Knusperhippe

Unsere Dessertkreationen

Mango/ Vanille/ Schokolade **vegan** 12,5 €

Vanille- Casheweis und Ananas-
Mangosorbet mit Mango-Kokosragout
und Bruchschokolade

Schmarrn / Streuobst 13,5 €

hausgemachter Kaiserschmarrn mit
gerösteten Mandelblättchen,
Apfel- Quittenkompott aus dem eigenen
Streuobstgarten und Vanilleschaum

Schokolade / Salzkaramell/ Brownie 13,5 €

Dessertteller mit zartbitterem
Schokoladenmousse,
Salzkaramell- Panna Cotta und
Schokoladen- Pekannussbrownie

Unsere Aktionsdesserts

Walnuss + Erdbeere 12 €

Maple Walnusshalbgefrorenes
mit marinierten Erdbeeren
und Vanilleschaum

Rhabarbertraum 10,5 €

Rhabarber-Fenchelsorbet
auf Erdbeer-Rhabarberkompott

Frühlingsbecher vegan 9,5 €

Vanille-Cashew- und Erdbeereis
mit Rhabarber-Erdbeerkompott, veganer
Schlagcreme und Mandelblättchen

Eierlikör + Schokolade 12 €

zartschmelzendes Eierlikörparfait
mit Schokoladen-Pekannussbrownie
und Kirschen

**Genießen Sie unsere Saison- Eissorten
als einzelne Kugeln:**

Quark-Vanille, Erdnuss- Salzbrezel
Nougat-Zartbitterschokolade
