

## Vorspeisen:

Kleiner Blattsalat der Saison	€ 5,00
Bunter Blattsalat mit Röstbrotwürfeln, Kirschtomaten und	
- gebratenen Pilzen der Saison	€ 8,80
- gebratenen Champignons	€ 8,80
- gebratenen Pfifferlingen (nach Saison)	€ 9,80
- gebratenen Steinpilzen (nach Saison)	€ 12,80
- gebackenen Champignons mit Sauce Tatar	€ 9,80
- gebratenen Black Tiger Garnelen mit Aioli Dip	€ 14,80
- gebratenen Edelfischfilets und Dips	€ 14,80
- gebratenen Streifen vom Landhähnchen	€ 12,80
Tomaten – Ziegenkäse Tarte mit Rucola Salat und mit mediterranem Grillgemüse	€ 10,80
Roulade von Ziegenfrischkäse im Pumpernickel Mantel mit Marmelade von Portweinzwiebeln und lauwarmem Brioche	€ 10,80
Frischkäse-Grappa Mousse auf Gurken-Zucchini Carpaccio mit Hibiskus Blüten	€ 10,80
Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef auf Paprika Panna Cotta	€ 9,80
Lauwarmer Chicorée mit Blauschimmelkäse und karamellisierten Walnüssen	€ 8,80
Tatar von der geräucherten Forelle auf Meerrettich Panna Cotta	€ 10,80
Hausgebeizter Lachs mit Salat von Roter Bete, Wildkräutern und Limonen Crème Fraîche	€ 10,80
Kartoffelrösti mit Rauchlachs, Lachstatar und gebratene Lachstranche mit Salatbouquet und Dips	€ 12,80
Gebratene Jakobsmuschel auf Erbsenpüree mit Tempura Karotten und Wasabi Mayonnaise	€ 14,80
Tatar vom Thunfisch auf Wasabi Panna Cotta mit Zitronengras	€ 14,80
Hausgemachte Frühlingsrollen von Hummer und Languste mit Schwarzwurst	€ 16,80
Feine Scheiben vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz mit marinierten Pilzen und saisonalem Salatbouquet	€ 10,80
Scheiben vom Schäufele mit Senf-Vinaigrette und mariniertem Gemüse	€ 9,80
Schwarzwälder Schinkenmousse auf Pumpernickel mit Preiselbeer Coulis	€ 9,80
Schwarzwurst Carpaccio mit süßer Senf Vinaigrette und Wildkräutersalat	€ 10,80
Blatt- und Kartoffelsalat mit knuspriger Backhendlbrust und steirischem Kernöl	€ 12,80
„Strammer Max“ mit Oliven Ciabatta, Serrano Schinken, Rucola, Parmesan und gebratenem Wachtel Ei	€ 9,80
Klassisch angemachtes Rindertatar mit geröstetem Schwarzbrot	€ 14,80
Tafelspitzsülze mit Wurzelgemüse, frischem Meerrettich und steirischem Kernöl	€ 8,50

Gebackener Spargel im Käse-Schinkenmantel auf lauwarmen Kartoffelsalat mit steirischem Kernöl, Schnittlauchcrème, Gartenkräutern und Rucola (nur saisonal)	€ 12,50
Schwäbischer Vorspeisenteller (mit den folgenden Komponenten)	€ 12,80
- Mini Maultasche auf Kartoffelsalat	
- Kleines Fleischküchle auf Linsensalat	
- Kräuterflädle-Lachsrolle mit Kräuterfrischkäse	
- Gerauchtes Forellenfilet auf Gartengurke	
Mediterraner Vorspeisenteller (mit den folgenden Komponenten)	€ 12,80
- Vitello tonnato	
- Gemüse-Pasta Spieß	
- Röllchen vom Schweinerücken mit Tsatsiki	
- Gazpacho Mini Suppen Shooter	
<b><u>Suppen:</u></b>	
Rinderkraftbrühe mit	
- hausgemachter Maultasche und Wurzelgemüse	€ 6,80
- Kräuterflädle und Wurzelgemüse	€ 5,80
- Grießklößen	€ 5,80
- Brätspätzle	€ 6,80
- Weißwurst und Brezel	€ 7,00
- Maultasche, Kräuterflädle und Grießklößen	€ 7,80
- Ochsenchwanzravioli	€ 7,80
- Gaisburger Marsch	€ 7,80
Kartoffel-Lauchsuppe mit Pilzen der Saison	€ 7,50
Tomatencrèmesuppe mit Feta-Spinat Twister	€ 7,20
Schaumsüppchen von der Brunnenkresse mit Crostini von schwarzen Oliven	€ 7,20
Spargelcrèmesüppchen mit eigenem Ragout und hausgebeiztem Lachs (Saison)	€ 7,80
Gazpacho Andaluz	€ 6,80
Spinatcrèmesuppe mit Parmesan Praliné	€ 7,20
Dialog von Karotte- und Bärlauchschaumsüppchen (Saison)	€ 7,20
Crèmesuppe von Kürbis und Ingwer mit steirischem Kernöl (Saison)	€ 7,80
Rahmsüppchen von frischen Pfifferlingen (Saison)	€ 7,20
Tom Gha Kai – Scharfe Thaisuppe mit Kokosmilch, Zitronengras, Chili, Hähnchenbrustwürfel und Champignons	€ 7,80
Klassische Bouillabaisse mit Sauce Rouille	€ 14,80

### **Vegetarische Gerichte:**

Risotto mit gebratenen Pilzen, Frühlingslauch, Tomate, Thymian und Parmesan	€ 12,80
Gersten Risotto mit grünem Spargel, Steinchampignons und Parmesansegel	€ 14,80
Feine Bandnudeln mit Rucola, Limone und Olivenöl	€ 8,80
Feine Bandnudeln mit gebratenen Pfifferlingen, Frühlingslauch, Rucola und Kirschtomaten	€ 14,80
Hausgemachte Ravioli in Salbeibutter mit frisch gehobeltem Parmesan	€ 14,80
Feine Bandnudeln in leichtem Riesling Rahm mit Sommer-/Wintertrüffel	€ 18,80
Gratinierte Pfefferpolenta auf Ratatouille	€ 12,80
Kartoffel-Kürbis (oder Zucchini) Rösti mit sautiertem Gemüse und Frischkäserahm	€ 12,80
Käse- und Spinatknödel auf Rahmkraut mit brauner Butter und Parmesankäse	€ 14,80
Gegrillter Halloumikäse, dazu mariniertes Gemüse und Rosmarinkartoffeln	€ 14,80

### **Fisch:**

Auf der Haut gebratener Zander auf Tomaten-Zucchini Gratin, Rosmarin Kartoffeln	€ 22,80
Gebratenes Zanderfilet auf Balsamico Linsen mit Kresseschaum und Kartoffelstrudel	€ 24,50
Gegrilltes Filet vom Wolfsbarsch auf karamellisiertem Babylauch mit Limonen Schaum, Basmati-Wildreis	€ 24,50
Loup de Mer auf Kartoffelstroh mit Vanille Lauch	€ 22,50
Gebratener Seeteufel auf Sepia-Risotto mit Hummerschaum	€ 26,50
Filet vom Heilbutt unter der Kartoffelkruste auf Wurzelgemüse mit Meerrettichschaum	€ 26,50
Seeteufel im Bananenblatt auf Thaugemüse mit Basmati Reis	€ 26,50

### **Fleisch und Geflügel :**

Roulade von der Landhähnchenbrust mit Parmaschinken und Mozzarella auf Ragout von Kirschtomaten und Tagliatelle Nudeln	€ 18,50
Gebratene Maispoularde mit Taleggio-Käse gefüllt auf Kartoffel-Tomatensugo und frischem Rosmarin	€ 22,50
Coq au Vin mit Perlzwiebeln, Wurzelgemüse und Kartoffel-Champignon Ragout	€ 19,80
Backhendl von der Brust auf badischem Kartoffelsalat	€ 18,50
Ofenfrischer Krustenbraten vom Schwäbisch Hällischen Landschwein mit eigenem Sößle, Kartoffelsalat und handgeschabten Spätzle vom Brett	€ 16,60
Schweinefilet im Kräuterflädlemantel mit Gemüsebouquet und handgeschabten Spätzle vom Brett	€ 20,80
Drei Schweinelendchen mit Champignonrahmsauce, Gemüsekörbchen und handgeschabten Spätzle vom Brett und/oder Krokette	€ 20,80
Geschmorte Schweinebäckchen mit Rahmlinsen und handgeschabten Spätzle	€ 18,50
Filet von Schwein und Rind im Brotmantel auf Ratatouille Gemüse mit Portwein Jus und Rosmarinkartoffeln in der Schale	€ 26,50
Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Sauce Bèarnaise, Marktgemüse und Kartoffelplätzchen	€ 20,50
Züricher Geschnetzeltes vom Kalbstafelspitz mit Steinchampignons und klassischem Kartoffelrösti	€ 20,80
Gegrilltes Kalbspaillard auf saisonalem Gemüse mit Parmesan-Kartoffeln	€ 23,80
Rosa gebratenes Kalbssteak auf saisonalem Gemüse mit getrüffeltem Kartoffelstrudel	€ 24,50
Sous Vide gegartes „Osso Bucco“ mit Portweinjus, Ratatouille Gemüse und gratinierter Polenta	€ 22,80
Im Ganzen gebratenes Roastbeef mit Sauce Bèarnaise, Pommes Frites und Gemüsekörbchen	€ 24,50
Zwiebelrostbraten mit Gemüsekörbchen und handgeschabten Spätzle vom Brett	€ 22,50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Filderkraut, Mini Maultasche, Rotweinjus und handgeschabten Spätzle	€ 26,50
Rumpsteak mit Café de Paris Butter oder Cognac-Pfefferrahmsauce mit Kartoffelplätzchen	€ 23,50
Surf & Turf von der Rinderhüfte und Black Tiger Garnele mit Sauce Bèarnaise und Kartoffelplätzchen	€ 27,50
Rinderfilet im Ganzen gebraten mit Wan Tan vom Ochschwanz mit getrüffeltem Kartoffelpüree	€ 29,50

Surf & Turf – Rinderfilet und gegrillte Gamba mit getrüffeltem Kartoffel-Selleriepüree	€ 32,50
Filet vom Black Angus Rind auf mariniertem Rucola mit tasmanischer Bergpfefferbutter, Espuma von der Strauchtomate und Steak Fries	€ 29,50
In Spätburgunder geschmorter Ochsenchwanz vom Hohenloher Rind mit handgeschabten Spätzle vom Brett	€ 22,80
In Lemberger geschmortes falsches Filet vom Hohenloher Rind mit Gemüsekörbchen und handgeschabten Spätzle vom Brett	€ 18,50
Mit Aromaten geschmorte Lammhäxle mit Speckbohnen und Kartoffelgratin	€ 22,50
Lammnüsschen auf zweierlei Paprikasauce mit gebratener Pfefferpolenta	€ 24,80
Mit Whisky flambierte Scheiben vom Hirschrücken mit Wirsingbällchen und Kartoffel-Maronen-Roulade (Saison)	€ 28,50
Geschmortes Rehnüsschen mit Preiselbeer-Rahmsauce, Rosenkohl und handgeschabten Spätzle vom Brett (Saison)	€ 23,50

**Desserts:**

Hausgebackener Wiener Apfelstrudel mit Vanilleeis	€ 6,80
Joghurt-Limetten Mousse auf Schokoladenbiskuit mit Minz Pesto	€ 7,80
Kaiserschmarrn mit Rosinen und Zwetschgenröster oder Apfelmus	€ 8,80
Schwäbischer Ofenschlupfer mit Calvados Äpfeln und Vanilleeis	€ 6,80
Gebackene Apfelkrapfen im Zimt-Zuckermantel mit Vanilleeis	€ 7,20
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern mit hausgemachtem Vanilleeis	€ 7,80
Hausgemachtes Vanilleeis auf Schokoladenbiskuit mit Himbeer Espuma und heißen Himbeeren	€ 7,80
<u>Schwarzwälder Kirschtorte im Glas</u> Mit Kirschwasser getränkter dunkler Schokoladenbiskuit mit Kirschragout, Schokoladenmousse, Schlagobers und Schokoladenspänen	€ 7,80
Halbgefrorenes Tiramisu mit Amaretto- Mascarpone und konfierten Himbeeren	€ 7,20
Grand Marnier Eisgugelhupf	€ 6,80
Gebackene Feige mit Walnuss Eis	€ 7,80
Apfel-Haselnuss Crumble mit Eierliköreis	€ 7,80
Nougatparfait mit weißem Schokoladenmousse auf Zwetschgenröster	€ 7,80
Variation von drei hausgemachten Sorbets mit frischen Früchten	€ 7,80
Walnuss Soufflé mit Honigparfait	€ 7,80