



APERITIFS

Alkoholfreier Fruchtcocktail ¹
mit frisch gepresstem Orangensaft

0,1 ltr. € 4,60

Rosé Sekt trocken

Sektkellerei Schloss Affaltrach

0,1 ltr. € 4,30

Alde Gott Cranberry Likör mit Kirschwasser
und 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

Gebackener Hokkaido-Kürbis mit Ziegenfrischkäse,
luftgetrocknetem Schinken und Feldsalat

€ 11,30

Oberstiefelder Ackersalat mit gebratenen Baconstreifen
und Champignons

€ 9,70

Geräucherte Entenbrust und Entenlebertrüffel
mit schwarzen Nüssen und Preiselbeersöße

€ 11,80

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle oder Maultäschle

€ 5,20

Suppe von Kürbis, Ingwer und Apfel

€ 6,30

Schaumsuppe von Maronen und Portwein

€ 6,50

¹ mit Farbstoff



ZWISCHENGERICHTE

- Gemüse-Portweinlinsen
mit geräucherter Entenbrust und Schupfnudeln
€ 13,80
- Hausgemachte Wildmaultäschle mit Zitronen-Wacholderjus
und gebratenem Rehmedaillon
€ 16,--

VEGETARISCHE- UND HERBSTLICHE KÜCHE

- Salatvariation mit gebratenen Fischen
€ 18,--
- Frische Pilze mit Semmelknödelscheiben in Kräutersahne
dazu kleiner Blattsalat
€ 17,50
- Auswahl unserer Gemüse mit Kräutersoße und Butterkartoffeln
€ 15,--
- Gemüse-Portweinlinsen mit Kräuter-Schupfnudeln
und weißer Balsamico-Soße
€ 16,50

FRISCHER FISCH

- Schottischer Lachs vom Grill auf Blattspinat
mit Champagnersoße und feinen Nudeln
€ 19,50/ 17,--
- Fischvariation und Garnelen mit Risotto,
Gemüse und Safransoße
€ 26,50
- Gebratenes Zanderfilet mit Buttersoße
Basmatireis und kleinem Gemüse
€ 24,--

Liebe Gäste, die kleineren Preise stehen für kleinere Portionen.



FLEISCH • GEFLÜGEL • WILD

- Ragout von Reh und Hirsch mit Birnenspalten, Semmelknödel und Blattsalate
€ 18,50
- Geschnetzeltes Hirschfilet mit Cassissoße,
Pilzallerlei, Spätzle und Oberstiefelder Ackersalat
€ 26,--
- Geschmortes Rinderbäckle an Lembergersoße mit Gemüsebouquet und Spätzle
€ 20,50
- Medaillons vom Hirschkalbsrücken
mit Speck- Rahmwirsing und Trüffelgnocchi
€ 26,50
- Zarter Sauerbraten vom Rinderbugblatt
mit Spätzle und Salatteller
€ 18,50
- Brust von der Barberie Ente mit Orangensoße
Gemüsebouquet und Kartoffelgratin
€ 19,50

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
- Mastochsenfleisch in Boullion mit Gemüsestreifen und geschabtem Meerrettich
dazu 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,--
- „Cordon bleu“ von der Kalbsnuss mit Pommes frites und kleinem Salat
€ 18,70
- 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



UNSER MENÜ

Zitrusfrüchtersotto
mit gebratenen Sesamgarnelen und Passionsfruchtbutter

Kalbsfilet mit Portwein-Morchelsoße,
Gemüse garnitur und feinen Nudeln

Parfait vom Schokoladenkuchen
mit eingelegten Birnen und Feigen

€ 42,50

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Zur Vorspeise empfehlen wir Ihnen

2010er Beilsteiner Wartberg
Riesling Kabinett
Weingut Sankt Annagrten
0,1 ltr. € 3,40

Zum Hauptgericht empfehlen wir Ihnen

2006er Großbottwarer Harzberg
Trollinger trocken –S-
Weingut Bruker
0,1 ltr. € 3,40