



Aus dem Suppentopf

Rinderbrühe
mit Steinpilz-Flädle, Champignons und
Rindfleischbällchen, **9,90 €**

**Hokkaidokürbis- und
Mandelmilch-Cappuccino**
mit Apfelkraut und Tramezzini, **8,90 €**

Zur Vorspeise

Knuspriges Bauernbergbrot
mit Birnen und Kürbis, Friséesalat und
Fenchel-Salsiccia, **18,90 €**

Cremige Burrata (vegetarisch)
mit gebratener Feige und Zucchini, Rucola,
Kürbis und Feigen-Crostini, **15,90 €**

Carpaccio vom geräucherten Rinderfilet
mit Kürbis und Apfel, Walnussöl und japanischem
Meerrettich, **21,50 €**

Gemischte mediterrane Vorspeisen
Salami Finocchiona, Copa, Mozzarella, mariniertes
Grillgemüse, Oliven, gefüllter Champignon
und Bruschetta, **18,90 €**

Dörfle Salate

Gemischter Beilagensalat **7,50 €**

Wildkräutersalat (vegan)
Blattsalate und Wildkräuter, Rettich und Radieschen-
Kresse mit Balsamico Bianco-Vinaigrette **16,90 €**

wahlweise mit:
gebackenen Kürbis- und Kartoffelwürfeln **19,90 €**

gebratenem Kräuterseitling und Auberginen **20,90 €**

marinierten Garnelen und gebeiztem Lachs **26,50 €**

Veganer und fleischloser Genuss

Kürbis Risotto (vegetarisch)
mit Steinpilzjus, gebackenen Karotten, Brokkoli
und Auberginenwürfeln, **25,90 €**

Kürbis Burger (vegan)
Gemüsebratling mit Kürbisscheiben, Coleslaw,
BBQ-Dip und Chia-Süßkartoffel frites, **24,90 €**

Kartoffelgnocchi (vegan)
mit Kürbis, Pak Choi und Blattspinat, Arrabiata-
Sauce und Zucchiniestroh, **25,50 €**

Schwarze Bohnen-Haferbratlinge (vegan)
mit sautiertem Spitzkohl, Paprikaragout und
gegrillten Tempehscheiben, **24,90 €**

Herzhaft & gut schwäbisch

Schwäbischer Rostbraten
mit zweierlei Zwiebeln, gebratener Maultasche,
Filderkraut und Spätzle, **33,50 €**

Rinderfilet
mit gegrillten Auberginen und Chicorée, Kubene-
Pfeffersauce und Rosmarin-Drillingen, **42,90 €**

Knuspriges Schnitzel vom Schweinefilet
in Pankomehl Panade, mariniert mit Bauernsenf,
mit Kartoffel-Gurken-Rettich Salat, **26,90 €**

Schweinefiletmedaillons
mit Pancetta, Waldpilzrahm, Kürbisgemüse
und hausgemachten Spätzle, **29,50 €**

Mariniertes Kotelett vom Duroc-Schwein
mit Kartoffel-Kürbispüree, Blumenkohl und
Trauben-Balsamico-Jus, **25,90 €**



Fisch, Geflügel & Co.

Lachssteak mit Garnele

in Teriyaki-Marinade mit Udon-Nudeln
und in Sesamöl gebratenem Gemüse, **36,50 €**

Französische Entenbrust

rosa gebraten in Zwetschgen-Pfeffer-Sauce,
mit Kartoffelgnocchi und Kürbis, **31,90 €**

Lammrücken in Rosmarinjus

unter Tomatenkruste mit bunten Bohnen
und Kronprinzkartoffeln, **38,90 €**

Herzhafte Kleinigkeiten

Walnuss-Käsespätzle (vegetarisch)

überbacken mit Camembert, mit Röstzwiebeln
und kleinem Blattsalat, **18,90 €**

Gebratene Maultaschen

mit Kürbis, Ei und Kartoffelsalat, **17,90 €**

Saucenbestellung

Braten- oder Rahmsauce, je **1,00 €**
Jäger-, Pilzrahm- oder Pfeffersauce, je **3,50 €**

Was Süßes zum Schluss

Inspiration Helene

Pochierte Birne mit Schokoladensauce und -splitter,
Vanille Eiscrème und Cantuccini, **11,90 €**

Blaubeer-Topfenstrudel

mit Vanille-Tonkabohnensauce
und Himbeersorbet, **12,50 €**

Eisparfait und Röster von der Zwetschge

mit Kürbiskernöl und Kürbiskern-Brownie, **11,90 €**

Zwetschgenbecher

Vanilleeis mit Zwetschgen und Zimt,
Nussstreuseln und Schlagsahne, **9,90 €**

Joghurt-Sauerkirschbecher

Joghurteis mit Sauerkirschgrütze
und Schlagsahne, **10,90 €**

Wir beziehen unter anderem Produkte folgender Hersteller:

Geflügelhof Breisch: Eier aus Freilandhaltung, Gerabronn **Mineralbrunnen Teinach:** Mineralwasser,
Softdrinks und Genusslimonaden, Bad Teinach-Zavelstein

Bäckerei Übele: Bergbrot Teigrohlinge, Aspach

Dinkelacker: Dörfle Bier, Stuttgart

Seeberger Kaffeespezialitäten: Ulm

Metzgerei Greulich und Metzgerei Rupp: Wurst- und Schinkenwaren, Aspach

Küchenzeiten:

Montag & Dienstag Ruhetag, Mittwoch auf Anfrage

Donnerstag bis Samstag 17.00 bis 22.00 Uhr

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen