



Aus dem Suppentopf

Herzhafte Weideochsenbrühe

mit Ochsenbacke, Maultasche und Zwiebellauch

9,90 €

Gemüsebouillon

mit Curry, Linsenbällchen, Blumenkohl und Buchweizennudeln

8,90 €

Kartoffel-Pastinakensuppe

mit Haselnuss-Feldsalatpesto

7,90 €

Zur Vorspeise

Carpaccio vom geräucherten Rinderfilet

mit Birne und Gorgonzola, Bruschetta, und Walnussöl-Marinade

21,90 €

Beluga- und Alblinsen Salat

mit Rote Bete Pickles, Pastinakenmus und gebackenem Ei

17,90 €

Landhaus Vorspeisenteller

mit mariniertem Grillgemüse, eingelegter Mozzarella, Oliven, gefülltem Champignonkopf, Coppa, Salami Finocchiona und Bruschetta

19,50 €

Gebratene Rotbarbenfilets

auf geröstetem Baguette mit lauwarmer Ratatouille, Olivenpesto und Gemüse-Schalotten-Vinaigrette

20,90 €

Dörfle Salate

Gemischter Beilagensalat

7,50 €

Endiviensalat

mit Kichererbsen, Radieschen und Rettich, Kartoffel-Dressing und sautierten Kräuterseitlingen

17,90 €

Feldsalat

mit gebackenem Hokkaido Kürbis- und Kartoffelwürfeln, Pflaumen-Vinaigrette und Kürbiskernen

14,90 €

Knackiger Blattsalat

mit Rohkost und Sauerrahmdressing 9,90 €

- mit gerösteten Kalbsmaultaschen und Kürbis 19,90 €

- mit rosa gebratenen Rinderfiletscheiben und frischem Meerrettich

21,90 €

- mit marinierten Garnelen und Orangen-Anis-Lachs

26,50 €

Veganer und fleischloser Genuss

Wirsing Roulade

mit Kürbis- und Pastinakenfüllung, Spatzenknödel und Muskatnuss Sauce

24,50 €

Herzhaftes Krautgulasch

mit Kartoffel- und Steckrübenwürfeln, gebackenem Hirtenkäse und Salbei

25,50 €

Gemüse Burger (vegan)

Chia Bun mit Gemüse-Patty, gebackenen Austernpilzen, Cranberries, Gurkenrelish, Kürbis-Rotkohlslaw und Süßkartoffelstäbchen

24,90 €

Hauptgerichte

Ochsenbacken Sauerbraten

mit Kartoffel-Kürbis-Roulade, Birnenrotkohl und Apfelmus

32,90 €

Schweinefilet Médailles

im Pancetta Mantel, mit Waldpilzrahm, hausgemachten Spätzle und Wintergemüse

29,50 €

Schwäbischer Rostbraten

mit zweierlei Zwiebeln, hausgemachten Spätzle, Filderkraut und Maultasche

34,50 €

Schweinefiletschnitzel mit Bauernpommes

mit Bauernsenf mariniert, in knuspriger Pankomehl-Panade, mit Preiselbeeren

26,90 €



Fisch, Wild, Geflügel

Confierte Gänsekeule

mit Kartoffelknödel, Gewürzjus, Birnen-Rotkohl
und gebratenem Rosenkohl **34,50 €**

Pfeffersteak vom Hirsch

mit Haselnuss-Schupfnudeln, Kürbis-Steckrüben,
Wintergemüse und Pfefferrahm **36,50 €**

Gebratenes Zanderfilet

mit Ofenkürbis und Steckrüben, gebratenen Pilzen
und Pilzjus **34,90 €**

Brust von der Maisente

rosa gebraten, in Estragon-Senfsauce mit gebackener
Miso-Polenta und Spitzkohl **32,90 €**

Zartes Rehragout

in Lebkuchen-Wacholdersauce mit gebratenen
Serviettenknödeln und geröstetem Rosenkohl **34,90 €**

Cordon bleu von der Hähnchenbrust

gefüllt mit Bergkäse, serviert mit Kartoffelecken und
BBQ-Sauce **28,90 €**

Saucenbestellung

Bratensauce **3,00 €**
Pilzrahm- oder Pfeffersauce, je **3,50 €**

Für den kleinen Hunger

Haselnuss-Käsespätzle

mit Spinat, Röstzwiebeln und
kleinem Endiviansalat **18,90 €**

Hausgemachte, gebratene Maultaschen

mit Röstzwiebeln und Kartoffelsalat **17,90 €**

Was Süßes zum Abschluss

Pochierter Cider-Apfel mit Zimteis

mit Müslicrunch und Kardamom-Rahm **8,90 €**

Birnen-Marmorkuchen

mit Kastanien-Schmand-Eisparfait
und Blaubeerkompott **9,50 €**

Bratapfel-Eisbecher

mit Vanille- und Zimteis, Bratapfelragout,
Rosinen und Schlagsahne **8,90 €**

Blaubeerstrudel

mit Quittensauce und Vanilleeis **9,90 €**

Heiße Liebe

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und Schlagsahne **8,90 €**

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**