



## Aus dem Suppentopf

**Herzhafte Weideochsenbrühe**  
mit Ochsenbacke, Maultasche und  
Zwiebellauch **9,90 €**

**Gemüsebouillon**  
mit Curry, Linsenbällchen, Blumen-  
kohl 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 Alblinsens 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 lauwarmem Ratatouille,  
Olivenpesto und Gemüse-Schalotten-Vinaigrette  
**20,90 €**

**Dörflé Salate**  
**Gemischter Beilagensalat** **7,50 €**

**Endiviensalat**  
mit Kichererbsen, Radieschen und Rettich,  
Kartoffel-Dressing und sautierten Kräuterseitlingen  
**17,90 €**

**Feldsalat**  
mit gebackenem Hokkaido Kürbis- und Kartoffel-  
würfeln, 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 €**

## Herhaftes Krautgulasch

mit Kartoffel- und Steckrübenwürfeln, gebackenem  
Hirtenkäse und Salbei **25,50 €**

## Gemüse Burger (vegan)

Chia Bun mit Gemüse-Patty, gebackenen Austern-  
pilzen, Cranberries, Gurkenrelish, Kürbis-Rotkohlslaw  
und Süßkartoffelstäbchen **24,90 €**

## Hauptgerichte

**Ochsenbacken Sauerbraten**  
mit Kartoffel-Kürbis-Roulade, Birnenrotkohl  
und Apfelmus **32,90 €**

## Schweinefilet Médailloons

im Pancetta Mantel, mit Waldpilzrahm, hausgemachten  
Spätzle und Wintergemüse **29,50 €**

## Schwäbischer Rostbraten

miz 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 Endiviensalat **18,90 €**

### Hausgemachte, gebratene Maultaschen

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

## Was Süßes zum Abschluss

### Pochierter Cider-Apfel mit Zimteis

mit Müslirunch 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:** Dörfler 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**