

Winterliche Empfehlungen

RINDERKRAFTBRÜHE^I

mit Kräuterflädle^{A(aw),C,G} und Gemüsestreifen^I
beef broth with sliced herb pancakes and vegetable strips

€ 9,50

FRISCHES TATAR VOM RINDERFILET

mit eingelegten Gemüsen und Eigelbcrème^C
beef tenderloin tartare with homemade pickled vegetables and egg yolk cream

€ 19,90

KNACKIGE BLATTSALATE DER SAISON

mit Kirschtomaten, Paprika und Salatgurke
big crispy salad with cherry tomatoes, bell pepper and cucumber

€ 13,00

WAHLWEISE MIT:

KLEINEM GEBRATENEN LACHSSTEAK^D	€ 18,90
<i>small steak of salmon</i>	
GEBRATENEN MAULTASCHEN^{A(AW),C,G}	€ 18,50
<i>fried swabian raviolis</i>	
GEBRATENEN PUTENBRUSTSTREIFEN <i>in süßlicher Zwiebelschmelze</i>	€ 18,50
<i>fried turkey breast in sweet onion sauce</i>	

DRESSINGS ZUR WAHL:

Grana Padano^{C,D,G,J} | French^{G,J,3}  | Aceto Balsamico^{L,3,4} 

Winterliche Empfehlungen

CAESARS SALAD^{C,D,I,G}

mit gebratenen Medaillons von der Truthahnbrust, feinem Grana Padano,
knusprigem Speck^{1,3} und Croûtons^{A(aw)}

Caesars salad with pan fried turkey breast, Grana Padano cheese and crispy bacon

€ 19,90

RINDERFILET 180 GRAMM

an Melange Noir Jus mit sautierten Waldpilzen und frittierten Kartoffelkrapfen^{C,G}

beef tenderloin 180g with melange noir gravy, sautéed wild mushrooms and Pommes Dauphin

€ 39,90

HAUSGEMACHTE SPINATKNÖDEL^{(aw),C,G}

mit Waldpilzrahmsauce

homemade spinach dumplings

with a creamy sauce made from wild mushrooms

€ 22,90

ROSA GEBRATENES KALBSRÜCKENSTEAK^G

unter der Kräuterkruste mit Thymianjus^l und Kartoffel-Kürbisgratin^G

medium roasted saddle of veal with a herb crust, thyme jus

and potato - pumpkin gratin

€ 33,90

1 Konservierungsstoffe
4 Farbstoffe
8 chininhaltig

2 Geschmacksverstärker
5 Phosphat 6 Süßungsmittel
9 geschwärzt

3 Antioxidationsmittel
7 koffeinhaltig
10 enthält Phenylalaninquelle



Kleiner Hunger

KÜRBISCRÈMESUPPE^G

mit schwarzem Knoblauch und süß-sauer eingelegten Kürbisspalten
creamy pumpkin soup with black fermented garlic and pickled pumpkin slices

€ 9,50

KLEINER GEMISCHTER BLATTSALAT

mit verschiedenen Dressings zur Wahl
small mixed salad with your choice of dressing

€ 8,50

Ohne Fleisch

SCHWÄBISCHE KÄSESPÄTZLE^{A(aw),C,G}

mit Schmelz- und Röstzwiebeln^{A(aw)} sowie kleinem Beilagensalat^{L,3,4}
swabian cheese noodles with braised and roasted onions and a small mixed salad

€ 17,50

WIRSING-KÜRBISROULADE^G

mit Cranberry^L-Kürbischutney auf Pastinakenpüree
Savoy cabbage and pumpkin roll with cranberry-pumpkin chutney and parsnip purée

€ 16,50

A=glutenhaltiges Getreide (aw) Weizen, (ar) Roggen, (ag) Gerste, (ah) Hafer, (ad) Dinkel, (ak) Kamut, (ay) Hybridstämme

B=Krebstiere C= Eier D= Fisch E=Erdnüsse F=Soja G=Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

H= Schalenfrüchte (hm) Mandel, (hh) Haselnuss, (hw) Walnuss, (hc) Cashew, (hpe) Pecannuss, (hpa) Paranuss, (hpi) Pistazie, (hma) Macadamia (hq) Queenslandnuss

I= Sellerie J= Senf K= Sesamsamen L= Schwefeldioxid/Sulfite M= Lupinen N= Weichtiere



Burger & Co.

WELCOME TERIYAKI-BURGER

Reines Rindfleisch mit Teriyakisauce glasiert und Cheddar ^G gratiniert im Steakhousebrötchen ^{A(aw),C,G,K} mit einem roten Zwiebel-Chili-Konfit sowie Bacon ^{1,3}, Spiegelei ^C, Strauchtomate, Gewürzgurke ^J, Eisbergsalat
180 gram pure beef with teriyaki sauce & cheddar gratin on a steakhouse burger bun served with a red onion-chilli-confit, crispy bacon, a fried egg tomato, gherkin & iceberg lettuce

180g Patty € 17,50

330g Patty € 21,50



Wahlweise servieren wir diesen Burger auch mit
180 g Bio Angus Rindfleisch vom Biohof Sommer in Untereisesheim

180g Bio Patty € 22,50

WELCOME GRILLED CHEESE & VEGI BURGER

200g mariniertes Rougette-Grillkäse ^G im rustikalem Roggenbrötchen ^{A(ar),G,K} mit Cognac-Cocktailsauce ^{C,G} Grillgemüse, Avocado & Rucola
200 gram marinated and grilled Rougette cheese in a rye burger bun with a cognac cocktail sauce, grilled vegetables, avocado & arugula

€ 17,50

WELCOME FALAFEL BURGER

200g Kichererbsen Patty im Olivenöl Brötchen ^{A(aw)} mit einer veganen Limetten-Chili Mayonnaise und gegrillter Mango
200g chick pea patty in a olive oil bun with a vegan lime and chili mayo and grilled mango

€ 18,50

Wählen Sie Ihre individuelle Beilage zu unseren Burgern & Co.

combine a side dish of your choice with your burger & co.

SÜSSKARTOFFEL POMMES

sweet potato fries

€ 7,30

WEDGES MIT SOUR CREAM ^G

wedges with sour cream

€ 7,30

STEAKHOUSE POMMES

steakhouse fries

€ 6,80



Stall & Wiese

FILETSPIESS VOM SCHWEIN

mit Salbei im Speckmantel^{1,3} an Waldpilzrahmrahmsauce^G und Mandel-Romanesco^{G,H(hn),m}
*pork tenderloin filets wrapped with bacon and sage,
served with creamy chanterelle sauce and almond
romanesco*

€ 21,90

WIENER SCHNITZEL^{A,C}

mit Zitrone, Sardelle^D, Kapernäpfeln und Preiselbeeren
Viennese escalope with lemon, anchovy, caper berries & cranberries

€ 28,50






ZWIEBELROSTBRATEN

mit Lembergerjus^l dazu Schmelzzwiebeln und einem kleinen Maultäschle^{A(aw),C,G,l}
roast beef with leMBERGER sauce, braised onions and a small german ravioli

€ 28,50

Wählen Sie Ihre individuelle Beilage zu unseren Hauptgerichten

combine your individual side dishes with your main course.

SCHWÄBISCHER KARTOFFELSALAT^{l,j} 	€ 7,30
<i>swabian potato salad</i>	
BUTTERSPÄTZLE^{A(AW),C,G} 	€ 6,80
<i>swabian butter noodles</i>	
STEAKHOUSE POMMES 	€ 6,80
<i>steakhouse fries</i>	
WEDGES MIT SOUR CREAM^G 	€ 7,30
<i>wedges with sour cream</i>	
SAUCE EXTRA	€ 3,50
<i>extra sauce</i>	
GRILLGEMÜSE 	€ 8,00
<i>grilled vegetables</i>	



Fluss & Meer

FILET VON DER REGENBOGENFORELLE^{G,D}

auf sautiertem Babyspinat mit pochiertem Ei^C und beurre blanc^G
on sautéed baby spinach with poached egg and beurre blanc

€ 27,90

TAGLIATELLE AL GAMBERI E LIMONE^{B,L,1,3}

mit Garnelen an Zitronen-Buttersauce und getrockneten Tomaten
Tagliatelle with a creamy lemon and buttersauce, panfried tiger prawns and sundried tomatoes

€ 29,90

Wählen Sie Ihre individuelle Beilage zu unseren Fischgerichten.

combine a side dish of your choice with your fish

ZITRONENGRASREIS

lemongrass flavoured rice

€ 6,80

GEBRATENE DRILLINGE MIT ROSMARIN

risolee potatoes with rosemary

€ 6,80

PORTION SAUTIERTE PERLGRAUPEN^{G,A(AW)}

portion of pearl barleys

€ 6,80

Desserts

WALDBEERMUSSE IM SCHOKOMANTEL

mit Mangopüree und heißem Passionsfrucht Topping
wild berry mousse coated with chocolate with mango puree

€ 14,50

ZWEIERLEI SORBET

mit frischen Früchten
two kinds of sorbet with fresh fruits

€ 10,50

PARFAIT DUO^{G,C}

von weißer und dunkler Schokolade mit Haselnuss-Mascarponecrème^{G,C,H(hh)}
with hazelnut and mascarpone cream

€ 13,50

