

UNSER REMSTALMENÜ

Remstaler Feldsalat und Baby-Leaf
mit einem Dressing aus Kürbiskernöl und weißem Balsamico
und gerösteten Kernen

Ragout vom heimischen Reh
in Preiselbeersauce geschmort
mit gebratenen Pilzen und Kartoffelknödel

Rahmeis von der gebrannten Mandel
mit eingelegten Kirschen

Menü pro Person 34,00 €

SUPPEN UND KLEINE GERICHTE

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle 6,50 €

Rahmsuppe von Krustentieren mit einem Krabbenchip 8,50 €
2017 Chardonnay Leithaberg DAC Qualitätswein trocken, Weingut Mariell, Großhöflein - Burgenland 0,1 | 4,80 €

Medaillon vom Seeteufel
auf einem Trüffelrisotto mit Gemüse und beurre blanc 19,50 €
2017 Chardonnay Leithaberg DAC Qualitätswein trocken, Weingut Mariell, Großhöflein - Burgenland 0,1 | 4,80 €

>Gaisburger Marsch<
 Eintopf mit Tafelspitz, Kartoffeln, Knöpfe und Gemüse
 in kräftiger Rinderbrühe 13,50 €
(>Kartoffelschnitz und Spätzle< Kochbuch von Markus Polinski handsigniert 3,50 €)

HAUPTGERICHTE FRISCH VOM MARKT

Schwäbisches Linsengericht von der Albinse mit Saitenwürstle ①②
gerauchtem Bauch und handgeschabten Spätzle  15,50 €

Trüffelrisotto mit glasiertem Wintergemüse,
gebratenen Pilzen und gehobeltem Parmesankäse 23,00 €

Zanderfilet mit der Haut kross gebraten
auf Filderrahmkraut und Kartoffeln 28,00 €
2016 Riesling Gundelsbach Q.b.A. trocken, Weingut Leon Gold, Gundelsbach 0,1 | 5,20 €

Braten von der Oldenburger Landente
mit Blaukraut, Kartoffelknödel und Bio-Apfelmus 28,00 €
2015 Lemberger Q.b.A. trocken, Weingut W. Haidle, Stetten i. R. 0,1 | 6,50 €

Kalbsrückensteak mit Steinpilzsauce,
glasiertem Wintergemüse und feinen Nudeln 29,00 €
2016 Malterdinger Spätburgunder Q.b.A. trocken, Weingut B. Huber, Malterdingen - Baden 0,1 | 6,80 €

① mit Phosphat

② enthält Konservierungsstoffe