


UNSERE APERITIF EMPFEHLUNGEN

2019 Pinot Noir Sekt brut nature
Weingut Doreas, Grunbach 0,1 | 10,50 €

»Rousecco« (Alkoholfreier Aperitif)
TRAUBE / BROMBEERE / WILDKRÄUTER
Gemeinschaftsprojekt Lamm Hebsack & Weingut Klopfer 0,1 | 7,80 €

UNSERE SAISONALEN VORSPEISEN

 Grüne Thai-Currysuppe
mit Bio-Shiitake, Basilikumöl, Wirsing-Juliennes & Erdnüssen 12,00 €

2024 Großheppacher Gewürztraminer Spätlese, Weingut Doreas, Grunbach
0,1 | 5,50 €

»Bunter Remstalsalat mit Bio-Blättle«
in Walnussöl & Wildbeerenbalsam
mit eingelegtem Wintergemüse, Nussbuttercroutons & Kernen
(vegan möglich ohne Croutons) 11,50 €

»Hausgemachte Wildmaultasche«
mit Preiselbeer-Jus, Rotkohl-Ingwersalat
& gerösteten Haselnüsse 16,90 €

2024 Spätburgunder Ballade trocken, Weingut Doreas, Grunbach
0,1 | 4,80 €

 Wintersalate »Caesar Style«
mit Erbsencrème, Schmorzwiebel & Rauchmandel 16,90 €

2024 Ballade in Weiß trocken, Weingut Doreas, Grunbach
0,1 | 4,80 €

Carpaccio vom Rinderfilet mit getrüffelem Olivenöl & Limone
dazu gehobelter Parmesan, Wildkräuter & frisch gemahlener Pfeffer 22,50 €

KLASSISCHE VORSPEISEN

Unsere Hebsacker Wurstknöpfle ^(1, 2) in Petersilienbutter geschmelzt
auf Filderrahmkraut & gebackenem Zwiebelstroh 12,00 €

Rinderkraftbrühe
mit hausgemachten Kräuterflädle & Schnittlauch 9,00 €

Saure Kutteln »nach Hausrezept«
im kräftigen Trollingersößle 9,50 €

 Vegetarisch

¹ Mit Phosphat ² enthält Konservierungsstoffe
Sollten Sie an Allergien oder Intoleranzen leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

UNSERE 3-GANG-MITTAGSMENÜS

LAND & LIEBE

Rinderkraftbrühe
mit hausgemachten Kräuterflädle & Schnittlauch


Paniertes Schnitzel von der Kalbshüfte
mit schwäbischem Kartoffelsalat, Preiselbeeren
& Zitrone
Als Hauptgang 30,00 €

2024 Weißburgunder trocken, Weingut Bürklin-Wolf, Wachenheim/Pfalz
0,1 l 5,50 €

Eine Kugel Walnusseis
auf Beerengrütze

2-GANG-MENÜ: 34,50 €
3-GANG-MENÜ: 39,50 €

FEIN & FERN

 Grüne Thai-Currysuppe
mit Bio-Shiitake, Basilikumöl, Wirsing-Juliennes & Erdnüssen


Körschtal-Lachsforelle »auf der Haut gebraten«
mit Carbonara Beurre-blanc, wildem Brokkoli & Nussbutter-Kartoffeln

2024 Weißburgunder trocken, Weingut Bürklin-Wolf, Wachenheim/Pfalz
0,1 l 5,50 €

»Affogato 2.0«
mit feinem Haselnusseis

2-GANG-MENÜ: 36,50 €
3-GANG-MENÜ: 41,50 €

REMSTAL-SCHLEMMERMENÜ


 Wintersalate »Caesar Style«
mit Erbsencrème, Schmorzwiebel & Rauchmandel

2024 Ballade in Weiß trocken, Weingut Doreas, Grunbach
0,1 l 4,80 €

Lammhüfte »in Aromaten gebraten«
mit Salbei-Pesto, Bohnencassoulet & Kartoffelwürfel

2020 Lemberger Berghalde trocken, Weingut Doreas, Grunbach
0,1 l 6,50 €

oder

 Geschmorte Remstal-Möhren
mit Salbei-Pesto, Bohnencassoulet & Kartoffelwürfel

2020 Lemberger Berghalde trocken, Weingut Doreas, Grunbach
0,1 l 6,50 €

Geeister Remstal-Honig
mit mariniertem Apfel
Ingwer & Biskuit

2024 Großheppacher Gewürztraminer Spätlese, Weingut Doreas, Grunbach
0,1 l 5,50 €

3 GÄNGE: 44,00€
WEINBEGLEITUNG: 3X 0,1L 16,00€

KLEINERE HAUPTGERICHTE

Schwäbisches Alblinsengericht mit Saitenwurst
gerauchtem Schweinebauch & handgeschabten Spätzle 19,00 €

Filetmedaillons vom schwäbischen Landschwein
in Champignonrahmsauce & handgeschabten Spätzle 24,00 €

Körschtal-Lachsforelle »auf der Haut gebraten«
mit Carbonara-beurre blanc, wildem Brokkoli & Nussbutter-Kartoffeln 29,90 €

2024 Weißburgunder trocken, Weingut Bürklin-Wolf, Wachenheim/Pfalz
0,1 l 5,50 €

Skrei »der Winterkabeljau« & Wildwassergarnele
mit Chorizo, unserem Filderrahmkraut & Kartoffeln 32,00 €

2024 Riesling Klinge trocken, Weingut Doreas, Grunbach
0,1 l 5,90 €

FEINE KREATIONEN MODERN & KLASSISCH

 »Geschmorte Remstal-Möhren«
mit Salbei-Pesto, Bohnencassoulet & Kartoffelwürfel 26,90 €

2020 Lemberger Berghalde trocken, Weingut Doreas, Grunbach
0,1 l 6,50 €

Lammhüfte »in Aromaten gebraten«
mit Salbei-Pesto, Bohnencassoulet & Kartoffelwürfel 32,00 €

2020 Lemberger Berghalde trocken, Weingut Doreas, Grunbach
0,1 l 6,50 €


Rostbraten vom deutschen Färsenrind
in kräftiger Kalbsjus, mit gedämpften Zwiebeln & Bratkartoffeln 34,50 €

2024 Spätburgunder Ballade trocken, Weingut Doreas, Grunbach
0,1 l 4,80 €

Ragout vom heimischen Reh
In Wildschmorsauce, sautierten Waldpilzen
Wildkräuterspitzen & hausgemachten Knöpfele 34,00 €

2023 Barbera d'Alba „La Pichetera“ Superiore
Weingut Sorbrero, Castigniole Faletto, Piemont
0,1 l 6,50 €

DAZU ODER VORNEWEG

 Knackiger Beilagensalat in Frenchdressing
mit gerösteten Brotcroutons und Sprossen 7,50 €

Vegetarisch



¹ Mit Phosphat ² enthält Konservierungsstoffe

Sollten Sie an Allergien oder Intoleranzen leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.