








UNSER APERITIF DES MONATS




 2017 Pinot Meunier brut nature Weingut Maier, Schwaikheim	0,1 l 10,50 €
Visecco mit Sauvignon Blanc Alkoholfreier Aperitif, Manufaktur Jörg Geiger, Schlat	0,1 l 8,50 €

[ANJO] POP-UP KREATIONEN Vorspeisen von Moritz Polinski

 Frühlingssalat mit Bio-Blättle in Erdbeerbalsam & Walnussöl mit eingelegten Radieschen, Croutons & Kernen	13,00 €
 Bunte Tomaten & cremige Burrata mit Grill-Pfirsich, Thai-Basilikum & Sesamcracker	19,00 €
 2021 Spätburgunder Rosé „vom Stein“, Winnender Holzenberg trocken Weingut Maier, Schwaikheim 0,1 l 6,00 €	
„Unser Vitello tonnato“ Zartes Milchkalb & Thunfisch-Tataki mit grünem Spargel, Kapernmayonnaise & roter Shiso-Kresse	24,00 €
 2022 Sauvignon blanc Q.b.A.trocken Weingut Maier, Schwaikheim 0,1 l 5,80 €	

KALTE UND WARME VORSPEISEN

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle & Schnittlauch	9,50 €
Saure Kutteln nach Hausrezept im kräftigen Trollingersöble	10,00 €
 Schaumsuppe von weißem Spargel & Frankfurter grünen Kräuter mit Nussbuttercroutons und Spargeleinlage	10,50 €
 2023 Weißburgunder Q.b.A. trocken Weingut Maier, Schwaikheim 0,1 l 5,30 €	
Unsere Hebsacker Wurstknöpfe ^(1,2) in Petersilienbutter geschmelzt auf Kartoffelsalat & gebackenem Zwiebelstroh	12,00 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit getrüffeltem Olivenöl & Limone dazu gehobelter Parmesan & frisch gemahlener Pfeffer	22,00 €

 Vegetarisch  Vegan  Weinfreundschaft Fragen Sie nach unserer veganen/veget. Speisekarte

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

UNSERE MITTAGSEMPFEHLUNGEN

KLEINERE GERICHTE


Schwäbisches Ablinsengericht mit Saitenwurst ^{1 2}
gerauchtem Schweinebauch & handgeschabten Spätzle 18,50 €

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


Filet von der Maischolle >Büsumer Art<
mit Krabben-Dillsauce, Kartoffeln & Salat vom Babyspinat 28,50 €

2020 Edition 1792 „Goldkapsel“ Chardonnay trocken
Exklusivausbau Lamm Hebsack, Weingut J. Ellwanger, Winterbach 0,1 l 5,30 €

FEINE KREATIONEN

 Portion Stangenspargel vom Schmidener Feld
mit Sauce Hollandaise *oder* zerlassener Butter & Kräuterflädle *oder* Kartoffeln 29,50 €

wahlweise mit
zweierlei Schinken 6,50 €
paniertem Schnitzel aus der Kalbshüfte 9,50 €


 2023 Weißburgunder Q.b.A. trocken
Weingut Maier, Schwaikheim 0,1 l 5,30 €

Rostbraten vom deutschen Färsenrind in kräftiger Kalbsjus
mit gedämpften Zwiebeln & knusprigen Bratkartoffeln 34,00 €


Sanft geschmorte Ochsenbacke in Burgundersauce
mit geschwenktem Frühlingsgemüse & hausgemachten Knöpfle 33,00 €

 2021 Spätburgunder Q.b.A. trocken
Weingut Maier, Schwaikheim 0,1 l 5,80 €


Hausgerauchte Körschtal-Lachsforelle in Butter gebraten
auf zweierlei Spargelragout & Fregola Sarda in Basilikumpesto 34,00 €



 2022 Silvaner „vom Stein“, Hanweiler Maien trocken
Weingut Maier, Schwaikheim 0,1 l 6,90 €

DAZU ODER VORNE WEG

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

UNSER WEIN-HIGHLIGHT

 2020 Cabernet franc „vom Stein“, Neustadt Söhrenberg trocken
Weingut Maier, Schwaikheim 0,1 l 8,50 €

 Vegetarisch  Vegan  Weinfreundschaft Fragen Sie nach unserer veganen/veget. Speisekarte

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

UNSERE 3-GÄNGE-MITTAGSMENÜS

LAND & LIEBE

Schwäbische Rinderkraftbrühe
mit hausgemachten Kräuterflädle & Schnittlauch

Paniertes Schnitzel aus der Kalbshüfte
mit Kartoffel-Gurkensalat, Kürbiskerne & handgerührten Preiselbeeren

29,00 €

Affogato 2.0
mit feinem Haselnusseis

3-GANG-MENÜ: 39,00 €

FEINES VOM FELD

Frühlingsalat mit Bio-Blättele
in Erdbeerbalsam & Walnussöl mit eingelegten Radieschen, Croutons & Kernen

Stangenspargel vom Schmidener Feld
mit Sauce Hollandaise
im hausgemachten Kräuterflädle & Parmaschinken

31,00 €



2023 Weißburgunder Q.b.A. trocken
Weingut Maier, Schwaikheim 0,1 l 15,30 €

Kleine Crème brûlée
mit Cassissorbet

3-GANG-MENÜ: 44,00 €