

UNSER APERITIF DES MONATS

2021 Sauvignon Blanc Sekt Brut Weingut Oliver Zeter, Pfalz	0,1 l 9,80 €
»Rousecco« Alkoholfreier Aperitif Gemeinschaftsprojekt Weingut Klopfer & Moritz Polinski	0,1 l 7,80 €

SAISONALE VORSPEISEN

 Schaumsuppe vom Schmidener Stangenspargel mit Spageleinlage, Brotcroutons & Petersilienöl	10,50
 Bunter Frühlingssalat mit Bio-Blättele in Walnussöl & Himbeerbalsam mit Radiesle, mariniertem Spargel, Brotcroutons & Kernen	11,00 €
 Cremige Burrata & grüner Spargel mit Yuzuvinaigrette, Taggiasche-Oliven & gerösteten Haselnüssen	18,50 €
2022 Vieilles Vignes, Bourgogne Aligoté, Domaine Georges Glantenay 0,1 l 6,90 €	
Unser Vitello Tonnato »Thunfisch-Tataki & zartes Milchkalb« mit Kapern, halbgetrockneten Kirschtomaten, Sesam & Ingwer	
2023 QVINTERRA Riesling trocken, Weingut Kühling-Gillot, Rheinhessen 0,1 l 5,70 €	

KALTE UND WARME VORSPEISEN

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle & Schnittlauch	9,50 €
Saure Kutteln nach Hausrezept im kräftigen Trollingersößle	10,00 €
Unsere Hebsacker Wurstknöpfle ^{1, 2)} in Petersilienbutter geschmelzt auf Kartoffelsalat & gebackenem Zwiebelstroh	12,00 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit geträufeltem Olivenöl & Limone dazu gehobelter Parmesan & frisch gemahlener Pfeffer	22,00 €

 Vegetarisch  Vegan (Fragen Sie gerne nach unserer vegetarischen/veganen Karte!)

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

KLEINERE HAUPTGERICHTE

Schwäbisches Alblinsengericht mit Saitenwurst
gerauchtem Schweinebauch & handgeschabten Spätzle 18,90 €

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

Paniertes Schnitzel aus der Kalbshüfte
mit hausgemachtem Kartoffelsalat & handgerührten Preiselbeeren 29,50 €

Medaillon vom Seeteufel »in Nussbutter gebraten«
mit Wildwassergarnele, Hummerschaum, Frühlingsgemüse & Fregola Sarda 34,00 €

2022 Vieilles Vignes, Bourgogne Aligoté, Domaine Georges Glantenay **0,1 l 6,90 €**

FEINE KREATIONEN

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

Wahlweise mit paniertem Schnitzel aus der Kalbshüfte + 10,00 €

2024 Weißburgunder „Selektion“ trocken, Weingut Maier, Schwaikheim **0,1 l 5,20 €**

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

Eifler Kaninchenkeule »sanft geschmort«
mit Marsalajus, geschwenktem Frühlingsgemüse & Fregola Sarda 35,00 €

2020 LAN D-12 Crianza, Bodegas Lan, Rioja **0,1 l 7,20 €**

Filet vom Flusszander »auf der Haut gebraten«
in Zitronengras-Beurre blanc
mit zweierlei Spargelragout, Bärlauch & Drillingskartoffeln 35,00 €

2023 Sauvignon Blanc „Kalk & Kreide Privat“ DAC trocken („Kleiner Zieregg“)
Weingut Tement, Süd-Steiermark **0,1 l 7,50 €**

DAZU ODER VORNEWEG

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

WEIN-HIGHLIGHT AUS DER TOSKANA

2022 Lucente IGT, Tenuta Luce, Toskana 0,1 L 9,50 €

 Vegetarisch  Vegan (Fragen Sie gerne nach unserer vegetarischen/veganen Karte!)

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

UNSERE 3-GANG-MITTAGSMENÜS

LAND & LIEBE

Spargelschaumsüppchen
mit Spargeleinlage, Brotcroutons & Petersilienöl

Stangenspargel vom Schmidener Feld
mit Sauce Hollandaise, hausgemachten Kräuterflädle
& zweierlei Landschinken

als einzelner Hauptgang

33,00 €

2024 Weißburgunder „Selektion“ trocken, Weingut Maier, Schwaikheim 0,1 l 5,20 €

Eine Kugel crèmeiges Joghurteis
auf marinierten Erdbeeren

3-GANG-MENÜ: 39,50 €

FEIN & FERN

Kleines Vitello Tonnato
»Thunfisch-Tataki & zartes Milchkalb«
mit Kapern, Tomate & Sesam

Medaillon vom Seeteufel »in Nussbutter gebraten«
mit Wildwassergarnele, Hummerschaum
Frühlingsgemüse & Fregola Sarda

2022 Vieilles Vignes, Bourgogne Aligoté, Domaine Georges Glantenay 0,1 l 6,90 €

»Affogato 2.0«
mit feinem Haselnusseis

3-GANG-MENÜ: 42,50 €