

UNSERE APERITIF EMPFEHLUNGEN

Champagner Extra Brut Leclerc-Briant, Champagne	0,1 l 14,50 €
Quittenlikör aufgefüllt mit unserem »Hausmarke« Brut Sekt, Kessler, Esslingen	0,1 l 9,50 €
»Rousecco« (Alkoholfreier Aperitif) TRAUBE / BROMBEERE / WILDKRÄUTER Gemeinschaftsprojekt Lamm Hebsack & Weingut Klopfer	0,1 l 7,80 €

SAISONALE VORSPEISEN

 Aufgeschäumte Kürbis-Curry-Suppe mit Zuckerschoten, Kernen & Kernöl	11,50 €
 Rosé »Von den Parzellen« trocken, Weingut A. Schwegler, Korb	0,1 l 4,90 €
 Unser »Remstal Freiland-Feldsalat« in Kürbiskernöl & mildem Traubenbalsam mit eingelegtem Wintergemüse, Nussbuttercroutons, Kernen & Sprossen	12,00 €
 Cremige Burrata »Winter-Edition« mit mariniertem Rosenkohl, karamellisierten Haselnüssen Kürbiscreme & Dattelsirup	13,90 €
 Rosé »Von den Parzellen« trocken, Weingut A. Schwegler, Korb	0,1 l 4,90 €
Eismeer-Saibling »sanft gebeizt« mit Variation von der bunten Bete Brunnenkresse & Wasabi	21,90 €
2023 Grüner Veltliner »Alte Reben«, Weingut Allram, Kamptal DAC	0,1 l 6,50 €

KALTE UND WARME VORSPEISEN

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle & Schnittlauch	9,50 €
Saure Kutteln nach Hausrezept im kräftigen Trollingersöble	10,00 €
Unsere Hebsacker Wurstknöpfe ^(1, 2) in Petersilienbutter geschmelzt auf Filderrahmkraut & gebackenem Zwiebelstroh	12,00 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit getrüffltem Olivenöl & Limone dazu gehobelter Parmesan & frisch gemahlener Pfeffer	22,50 €

 Vegetarisch  Vegan  Weinfreundschaft Remstal im Glas

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

KLEINERE HAUPTGERICHTE

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

Filetmedaillons vom schwäbischen Landschwein
in Champignonrahmsauce & handgeschabten Spätzle 24,50 €

Schnitzel aus der Kalbshüfte
»natur gebraten«
mit Kräuterrahmsauce & hausgemachten Knöpfle 30,90 €

Körschtal-Lachsforelle »auf der Haut gebraten«
mit Jus von Weintrauben & Kräutern
unserem Filderrahmkraut & Petersilienkartoffeln 29,90 €

2023 Grüner Veltliner »Alte Reben«, Weingut Allram, Kamptal DAC 0,1 l 6,50 €

Filet vom Wolfsbarsch
mit Hummersauce, gebratener Wildwassergarnele
Fregola Sarda & Babyspinat 34,00 €

2023 Weißburgunder & Chardonnay, QbA trocken
Weingut Leon Gold, Weinstadt-Gundelsbach 0,1 l 5,50 €

UNSERE KLASSIKER

 »Unsere Trüffelpasta«
Fregola Sarda in Trüffelrahm mit frischem Trüffel
sautierten Waldpilzen, wildem Brokkoli & Rauchmandeln 29,90 €

2023 Weißburgunder & Chardonnay, QbA trocken
Weingut Leon Gold, Weinstadt-Gundelsbach 0,1 l 5,50 €

Rostbraten vom deutschen Färsenrind
in kräftiger Kalbsjus
mit gedämpften Zwiebeln & Bratkartoffeln 35,00 €

Braten von der Oldenburger Landente
mit Preiselbeer-Blaukraut
hausgemachtem Kartoffelknödel, Maronencreme & Bio-Apfelmus 38,00 €

 2019 »Beryl« Rotweincuvée trocken, Weingut A. Schwegler, Korb 0,1 l 6,80 €

DAZU ODER VORNEWEG

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

PROBIEREN SIE DEN ›ROTWEIN DES JAHRES‹ 2025 VINUM DEUTSCHER ROTWEINPREIS

 2020 »Granat« Rotweincuvée trocken, Weingut A. Schwegler, Korb 0,1 l 14,90 €

 Vegetarisch  Vegan  Weinfreundschaft Remstal im Glas

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

UNSERE 3-GANG-MITTAGSMENÜS

LAND & LIEBE

Unser »Remstal Freiland-Feldsalat«
in Kürbiskernöl & mildem Traubenbalsam
mit eingelegtem Wintergemüse, Nussbuttercroutons, Kernen & Sprossen

Schnitzel aus der Kalbshüfte
»natur gebraten«
mit Kräuterrahmsauce & hausgemachten Knöpfle

2023 Grüner Veltliner »Alte Reben«, Weingut Allram, Kamptal DAC 0,1 l 6,50 €

Eine Kugel Schokoladeneis
auf Beerengrütze

2-GANG-MENÜ: 33,50 €

3-GANG-MENÜ: 38,50 €

FEIN & FERN

Cremige Burrata »Winter-Edition«
mit mariniertem Rosenkohl, karamellisierten Haselnüssen
Kürbiscreme & Dattelsirup

Filet vom Wolfsbarsch
mit Hummersauce, gebratener Wildwassergarnele
Fregola Sarda & Babyspinat

2023 Weissburgunder & Chardonnay, QbA trocken
Weingut Leon Gold, Weinstadt-Gundelsbach 0,1 l 5,50 €

»Affogato 2.0«
mit feinem Haselnusseis

2-GANG-MENÜ: 38,50 €

3-GANG-MENÜ: 43,50 €

BLATT & BLÜTE

Aufgeschäumte Kürbis-Curry-Suppe
mit Zuckerschoten, Kernen & Kernöl

»Unsere Trüffelpasta«
Fregola Sarda in Trüffelrahm mit frischem Trüffel
sautierten Waldpilzen, wildem Brokkoli & Räuchermandeln

2023 Weissburgunder & Chardonnay, QbA trocken
Weingut Leon Gold, Weinstadt-Gundelsbach 0,1 l 5,50 €

Eine Kugel Joghurtsorbet
mit hausgemachten Granola & Früchten

2-GANG-MENÜ: 32,50 €

3-GANG-MENÜ: 37,50 €