


UNSERE APERITIF EMPFEHLUNGEN

2018 Pinot brut nature Reserve
Weingut Maier, Schwaikheim 0,1 | 9,80 €

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

UNSERE SAISONALEN VORSPEISEN


 Aufgeschäumtes Spargelcrèmesüppchen
mit Spargelrinne, Bärlauchöl, Croutons & Kerbel 12,00 €

2023 Steinreinach Hörnle Sauvignon blanc „vom Stein“ trocken
Weingut Maier, Schwaikheim
0,1 | 6,80 €

 »Bunter Remstalsalat mit knackigem Kopfsalat«
in Walnussöl & Erdbeerbalsam, eingelegten Radiesle
Croutons & Kernen 13,50 €
(vegan möglich ohne Croutons)

Vitello Tonnato 2.0
»Sashimi-Thunfisch & zarte Kalbsscheiben«
mit Tomaten-Ingwer-Sud
Frühlingserbsen & Kapernmayonnaise 23,80 €

2025 Silvaner Alte Reben trocken, Weingut Maier, Schwaikheim
0,1 | 4,90 €

 »Cremige Burrata im Frühling«
mit mariniertem Spargel, Alblinsen-vinaigrette
Bio-Blättle & Rauchaprikose 16,80 €

2024 Breuningsweiler Haselstein Grauburgunder „vom Stein“ trocken
Weingut Maier, Schwaikheim
0,1 | 6,80 €

Carpaccio vom Rinderfilet mit getrüffeltem Olivenöl & Limone
dazu gehobelter Parmesan & frisch gemahlener Pfeffer 23,00 €

SCHWÄBISCHE VORSPEISEN & SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle & Schnittlauch 9,00 €

Saure Kutteln nach Hausrezept im kräftigen Trollingersößle 9,50 €


Unsere Hebsacker Wurstknöpfle in Bärlauchbutter geschmelzt
auf Kartoffelsalat & gebackenem Zwiebelstroh 12,00 €

 Vegetarisch

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

FEINE KREATIONEN

Filetmedaillons vom schwäbischen Landschwein
in Champignonrahmsauce & handgeschabten Spätzle 29,00 €

 Portion Stangenspargel vom Schmidener Feld
mit Sauce Hollandaise *oder* zerlassener Butter
& Kräuterflädle *oder* Kartoffeln 30,00 €

Wahlweise mit
zweierlei Schinken + 9,50 €

oder
paniertem Kalbschnitzel +13,00 €

2025 Weißburgunder Selektion trocken, Weingut Maier Schwaikheim
0,1 | 4,90 €

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

Kalbshaxe »Osso buco Style«
in Schmorrsauce, Bärlauchgremolata
Frühlingsgemüse & Fregola Sarda 35,00 €

2021 Butibalasi Seleccio Tinto D.O. – Can Majoral, Exklusiv für Daniels Weine
Algaida-Mallorca
0,1 | 6,80 €

Lachforellenfilet »auf der Haut gebraten«
mit Yuzu-beurre-blanc 36,00 €
zweierlei Spargelragout & Bärlauchkartoffeln

2025 Weißburgunder Selektion trocken, Weingut Maier Schwaikheim
0,1 | 4,90 €

Filet vom Wolfsbarsch »auf der Haut gebraten«
mit roter Thai-Curry-Sauce 39,50 €
geschwenktem Frühlingsgemüse & Fregola Sarda

2024 Breuningsweiler Haselstein Grauburgunder „vom Stein“ trocken
Weingut Maier, Schwaikheim
0,1 | 6,80 €

ZUM HAUTPGANG ODER VORNEWEG

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

 Vegetarisch

FROM LEAF TO ROOT

Unser vegetarisches Menü

»Cremige Burrata im Frühling«
mit mariniertem Spargel, Alblinsen-vinaigrette
Bio-Blättle & Rauchaprikose

2024 Breunigsweiler Haselstein Grauburgunder „vom Stein“ trocken
Weingut Maier, Schwaikheim
0,1 | 6,80 €

und | oder

Aufgeschäumtes Spargelcrèmesüppchen
mit Spargeleinlage, Bärlauchöl, Croutons & Kerbel

2023 Steinreinach Hörnle Sauvignon blanc „vom Stein“ trocken
Weingut Maier, Schwaikheim
0,1 | 6,80 €

Portion Stangenspargel vom Schmidener Feld
mit Sauce Hollandaise, Kerbel & Kräuterflädle

2025 Weißburgunder Selektion trocken, Weingut Maier Schwaikheim
0,1 | 4,90 €

»Frühlingserwachen«
Leichte Quarkmousse mit Erdbeersorbet
marinierten Erdbeeren & Mandeln

und | oder

»Morbier«
halbfester Schnittkäse aus Frankreich
mit eingemachten Johannisbeeren, Rauchmandeln & Trauben

3-GANG MIT SUPPE: 49,50 €
3-GANG MIT VORSPEISE: 54,50 €
4-GANG: 64,50 € | 5-GANG: 74,50 €
(Letzter Gang ist Dessert/Käse)

UNSER JAHRESZEITENMENÜ

Vitello Tonnato 2.0
»Sashimi-Thunfisch & zarte Kalbsscheiben«
mit Tomaten-Ingwer-Sud
Frühlingserbsen & Kapernmayonnaise

2025 Silvaner Alte Reben trocken, Weingut Maier, Schwaikheim
0,1 | 4,90 €

und | oder

Aufgeschäumtes Spargelcrèmesüppchen
mit Tempura-Garnele, Spargeleinlage
Bärlauchöl & Croutons
16,50 €

2023 Steinreinach Hörnle Sauvignon blanc „vom Stein“ trocken
Weingut Maier, Schwaikheim
0,1 | 6,80 €

Stangenspargel vom Schmidener Feld
mit Brust & Keule von der Wachtel,
Trüffelbèarnaise, Portweinjus & Kräuterflädle
Als Hauptgang 46,50 €

2023 Spätburgunder Selektion trocken, Weingut Maier, Schwaikheim
0,1 | 4,90 €

Törtchen von Rhabarber & Mascarpone
mit eingelegtem Rhabarber
Himbeersorbet & gerösteten Mandeln

und | oder

»Morbier«
halbfester Schnittkäse aus Frankreich
mit eingemachten Johannisbeeren, Rauchmandeln & Trauben

3-GANG MIT SUPPE: 68,00 €
3-GANG MIT VORSPEISE: 78,00 €
4-GANG: 88,00 € | 5-GANG: 98,00 €

(Letzter Gang ist immer Dessert oder Käse)