


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


 Schaumsuppe vom Schmidener Spargel
mit Spargeleinlage, 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 11,00 €
(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, Ablinsen-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, Wildkräuter & frisch gemahlener Pfeffer 23,00 €

KLASSISCHE VORSPEISEN

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

Rinderkraftbrühe
mit hausgemachten Kräuterflädle & Schnittlauch 9,00 €

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

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

KLEINERE HAUPTGERICHTE

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

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

Filet vom Wolfsbarsch »auf der Haut gebraten«
mit roter Thai-Curry-Sauce,
geschwenktem Frühlingsgemüse & Fregola Sarda 29,90 €

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

Lachforellenfilet »auf der Haut gebraten«
mit Yuzu-beurre-blanc,
zweierlei Spargelragout & Bärlauchkartoffeln 29,90 €

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

FEINE KREATIONEN MODERN & KLASSISCH



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

mit zweierlei Schinken + 9,50 €

mit paniertem Kalbschnitzel +13,00 €

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

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

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

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

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

DAZU ODER VORNEWEG

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

Vegetarisch

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

UNSERE 3-GANG-MITTAGSMENÜS

LAND & LIEBE

Schaumsuppe vom Schmidener Spargel
mit Spargeleinlage, Bärlauchöl, Croutons & Kerbel

Medallions vom Schweinefilet
mit Stangenspargel vom Schmidener Feld
Sauce Hollandaise & Kräuterflädle
Nur als Hauptgang 34,00 €

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

Cremiges Bourbon-Vanille-Eis
auf marinierten Erdbeeren

2-GANG-MENÜ: 35,50 €
3-GANG-MENÜ: 39,50 €

FEIN & FERN

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

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

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

»Affogato 2.0«
mit feinem Haselnusseis

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

BLATT & BLÜTE

»Bunter Remstalsalat mit knackigem Kopfsalat«
in Walnussöl & Erdbeerbalsam
mit eingelegten Radiesle, Croutons, Sprossen & Kernen

Stangenspargel vom Schmidener Feld
mit Sauce Hollandaise & Kräuterflädle

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

Eine Kugel Erdbeersorbet
auf marinierten Erdbeeren

2-GANG-MENÜ: 34,50 €

3-GANG-MENÜ: 39,50 €