

UNSERE APERITIF EMPFEHLUNGEN

Pinot brut Rosé 0,1 | 9,50€
Weingut W.Haidle, Stetten im Remstal

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

UNSERE SAISONALEN VORSPEISEN

 Currykokos-Suppe vom heimischen Kürbis 16,00 €
mit Alblinsen-Knusperrolle
Kaiserschoten, Kernöl & gerösteten Kürbiskernen

2025 Grauburgunder Q.b.A. trocken, Weingut Haidle, Stetten im Remstal
0,1 | 4,90 €

Mosaik von Saibling, Nori & Gartenkräutern 22,50 €
mit eingelegter Gurke, Rauchjoghurt, kandiertem Ingwer & Meerrettich

2024 Weißburgunder Muschelkalk trocken, Weingut Abraham, Eppan a.d. Weinstraße -Südtirol
0,1 | 8,00 €

 Bunter Herbstsalat mit Bio-Blättle 13,50 €
in steirischem Kürbiskernöl & Apfelbalsam
mit eingelegter gelber Bete, Croutons, Kerne & Sprossen

 Cremiger Ziegenfrischkäse im Brickteig gebacken 17,00 €
mit marinierter bunter Bete
Gewürz-Zwetschge & karamellisierten Walnüssen

2025 Sauvignon Blanc Q.b.A. trocken, Weingut Haidle, Stetten im Remstal
0,1 | 5,30 €

»Carpaccio vom deutschen Rinderfilet«
mit getrüffeltem Olivenöl & Limone, marinierten Wildkräuterspitzen 23,50 €
gehobelter Grana Padano & frisch gemahlener Pfeffer

SCHWÄBISCHE VORSPEISEN & SUPPEN

Unsere Hebsacker Wurstknöpfle in Petersilienbutter geschmolzt
auf geschmortem Filderspitzkraut & gebackenem Zwiebelstroh 12,80 €

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle & Schnittlauch 9,00 €

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

FEINE KREATIONEN

»Das Schweinelendchen«
Filetmedaillons vom schwäbischen Landschwein
in Champignonrahmsauce & handgeschabten Spätzle 29,00€

»Hausgemachte Knöpfe in Wirsingrahm« 28,00€
 mit gebratenen Waldpilzen
geschwenktem Herbstgemüse & Petersiliengremolata

2024 Weißburgunder Muschelkalk trocken, Weingut Abraham, Eppan a.d. Weinstraße-Südtirol
0,1 l 8,00 €

»Der Rostbraten«
Premium Roastbeef vom deutschen Färsenrind
in kräftiger Kalbsjus, mit geschmelzten Zwiebeln & Bratkartoffeln 36,00 €

2023 Sangiovese Q.b.A. trocken, Weingut Haidle, Stetten im Remstal
0,1 l 6,30 €

Schwäbische Ochsenbäckle
»mit Silberzwiebeln & Lemberger geschmort« 36,00 €
Petersilien-Gremolata, Wurzelgemüse & breiten Nudeln

2021 Beryll Rotweincuvee Q.b.A. trocken, Weingut Schwegler, Korb im Remstal
0,1 l 7,00 €

Rücken vom heimischen Hirsch
mit kräftiger Wildjus, eingemachter Mirabelle
geschwenktem Herbstgemüse & Wirsing-Knöpfe 42,00€

2017 Cabernet Sauvignon Q.b.A. "trocken, Weingut Haidle, Stetten im Remstal
0,1 l 8,00 €

Filet von der Körschtal-Lachsforelle
mit geschmortem Filderspitzkohl, Yuzu-Kartoffeln & Remstal-Apfel 36,00€

2025 Sauvignon Blanc Q.b.A. trocken, Weingut Haidle, Stetten im Remstal
0,1 l 5,30 €

ZUM HAUPPGANG ODER VORNEWEG

 Knackiger Beilagensalat in Hausdressing 8,00 €
mit schwäbischem Kartoffelsalat, Brotcrouçons und Sprossen

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

Unser vegetarisches Menü

Cremiger Ziegenfrischkäse im Brickteig gebacken
mit marinierter bunter Bete
Gewürz-Zwetschge & karamellisierten Walnüssen

2025 Sauvignon Blanc Q.b.A. trocken, Weingut Haidle, Stetten im Remstal
0,1 | 5,30 €

und / oder

Currykokos-Suppe vom heimischen Kürbis
mit Alblinsen-Knusperrolle
Kaiserschoten, Kernöl & gerösteten Kürbiskernen

2025 Grauburgunder Q.b.A. trocken, Weingut Haidle, Stetten im Remstal
0,1 | 4,90 €

»Hausgemachte Knöpfle in Wirsingrahm«
mit gebratenen Waldpilzen
geschwenktem Herbstgemüse & Petersiliengremolata

2024 Weißburgunder Muschelkalk trocken, Weingut Abraham, Eppan a.d. Weinstraße-Südtirol
0,1 | 8,00€

»Unsere Vanille-Crème brûlée«
mit Mango-Maracuja-Sorbet
eingelegten Himbeeren & Kokoscrumble

und | oder

Auswahl an regionalen und internationalen Rohmilchkäse
mit hausgemachter Senfmarmelade und Nüssen

3-GANG: 54,50 €

4-GANG: 64,50 €

5-GANG: 74,50 €

(Letzter Gang ist Dessert/Käse)

UNSER JAHRESZEITENMENÜ

Mosaik von Saibling, Nori & Gartenkräutern
mit eingelegter Gurke, Rauchjoghurt, kandiertem Ingwer & Meerrettich

2024 Weißburgunder Muschelkalk trocken, Weingut Abraham, Eppan a.d. Weinstraße-Südtirol
0,1 l 8,00 €

und | oder

Currykokos-Suppe vom heimischen Kürbis
mit Alblinsenknusperrolle
Kaiserschoten, Kernöl & gerösteten Kürbiskernen

2025 Grauburgunder Q.b.A. trocken, Weingut Haidle, Stetten im Remstal
0,1 l 4,90 €

Rücken vom heimischen Hirsch
mit kräftiger Wildjus, eingemachter Mirabelle
geschwenktem Herbstgemüse & Wirsing-Knöpfele
NUR ALS HAUPTGANG 42,00 €

2017 Cabernet Sauvignon Q.b.A. trocken, Weingut Haidle, Stetten im Remstal
0,1 l 8,00 €

Lauwarmes Mandelkühle
mit griechischer Joghurtcrème, Aprikosensorbet
Aprikosenragout & Karamellschokolade

und | oder

Auswahl an regionalen und internationalen Rohmilchkäse
mit hausgemachter Senfmarmelade und Nüssen

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)