

UNSERE APERITIF EMPFEHLUNGEN

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

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

UNSERE SAISONALEN VORSPEISEN

 Currykokos-Suppe vom heimischen Kürbis 13,00 €
mit 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 getrüffltem Olivenöl & Limone, marinierten Wildkräuterspitzen
gehobelter Grana Padano & frisch gemahlener Pfeffer 23,50 €

KLASSISCHE VORSPEISEN

Unsere Hebsacker Wurstknöpfe in Petersilienbutter geschmelzt
auf geschmortem Filderspitzkraut & gebackenem Zwiebelstroh 12,80 €

Rinderkraftbrühe
mit hausgemachten Kräuterflädle & Schnittlauch 9,00 €

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

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

KLEINERE HAUPTGERICHTE

Unsere Alblinsen & Spätzle
mit Saitenwurst & gerauchtem Schweinebauch 19,50 €

»Das Schweinelendchen«
Filetmedaillons vom schwäbischen Landschwein 24,50 €
in Champignonrahmsauce & handgeschabten Spätzle

Filet von der Körschtal-Lachsforelle
mit geschmortem Filderspitzkohl, Yuzu-Kartoffeln & Remstal-Apfel 29,00 €
2025 Sauvignon Blanc Q.b.A. trocken, Weingut Haidle, Stetten im Remstal
0,1 l 5,30 €

FEINE KREATIONEN MODERN & KLASSISCH

 »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 36,00 €
in kräftiger Kalbsjus, mit geschmelzten Zwiebeln & Bratkartoffeln
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 €

DAZU ODER VORNEWEG

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

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

UNSERE 3-GANG-MITTAGSMENÜS

LAND & LIEBE

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

»Alpen-Saltimbocca«
Schweinefilet mit Südtiroler Schinken & Gartensalbei
mit kräftiger Jus & Wirsingknöpfe
nur als Hauptgang 31,00 €

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

Cremiges Bourbon-Vanille-Eis
mit beschwipster Marille

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

FEIN & FERN

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

Filet von der Körschtal-Lachsforelle
mit geschmortem Filderspitzkohl, Yuzu-Kartoffeln & Remstal-Apple

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

»Affogato 2.0«
mit feinem Haselnusseis

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

BLATT & BLÜTE

Marinierte bunte Bete & Wildkräuter
mit Gewürz-Zwetschge & karamellisierten Walnüssen

Hausgemachte Knöpfe in Wirsingrahm
mit gebratenen Waldpilzen
geschwenktem Herbstgemüse & Petersiliengremolata

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

Himbeersorbet
mit marinierten Beeren & Mandelcrumble

2-GANG-MENÜ: 34,50 €

3-GANG-MENÜ: 39,50 €