

UNSERE APERITIF EMPFEHLUNGEN

2018 Kessler Grande Reserve „Georges“, Vintage brut
Sekt zum 200-jährigen Kessler-Jubiläum 0,1 l 12,50 €

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

UNSERE SAISONALEN VORSPEISEN

Aufgeschäumte Kokos-Hummersuppe
mit Zitronenmelisse, Zuckerschoten & Erdnüssen 13,00 €

2025 Pinot Blanc „Schützen Seeberg“, trocken, Weingut Prieler, Burgenland
0,1 l 6,00 €



»Cremiger Büffelmilch-Mozzarella«
mit bunten Tomaten, eingelegten Aprikosen
Oliven-Vinaigrette & Ciabatta-Cracker 17,00 €

2025 Pinot Grigio I.G.T. Bio, Terre d'Abruzzo, Cantina Orsogno, Abruzzo
0,1 l 5,00 €

Gegrillter Spieß von der Wildwassergarnele
mit geräucherter Wassermelone, marinierten Gartengurke
grüner Gazpacho & Wildkräuter 23,50 €

2024 Grüner Veltliner „Alte Reben“, Weingut Allram, Kamptal
0,1 l 6,50 €

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

KLASSISCHE VORSPEISEN

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

Rinderkraftbrühe
mit hausgemachten Kräuterflädle & Schnittlauch 9,00 €

Saure Kutteln »nach Hausrezept«
im kräftigen Trollingersößle 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 19,50 €

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

Doradenfilet »auf der Haut gebraten«
mit Chorizosauce, provenzalischen Ratatouille
Basilikumöl & Kräuterkartoffeln 29,90 €

2025 Rose vom Stein, trocken, Weingut Prieler, Burgenland
0,1 l 5,50 €

FEINE KREATIONEN MODERN & KLASSISCH

 Hausgemachte Trüffel-Gnocchi
mit sautierten Pfifferlingen, geschwenktem Sommergemüse
gehobelm Grana Padano & Wildkräuterspitzen 29,50 €

2025 Pinot Blanc „Schützen Seeberg“, trocken, Weingut Prieler, Burgenland
0,1 l 6,00 €

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

2023 Lemberger Q.b.A. trocken, Exklusiv-Wein von Daniels Weine, Winterbach
0,1 l 7,50 €

Cordon bleu „Alto Adige“ vom Kalbsrücken
mit Pustertaler Käse & Südtiroler Schinken gefüllt
Kartoffel-Gurken-Salat, handgerührten Preiselbeeren & Zitrone 36,00 €

2024 Grüner Veltliner „Alte Reben“, Weingut Allram, Kamptal
0,1 l 6,50 €

DAZU ODER VORNEWEG

 Knackiger Beilagensalat in Aprikosendressing
mit gerösteten Brotcroûtons und Sprossen 7,50 €

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

UNSERE 3-GANG-MITTAGSMENÜS

LAND & LIEBE

»Unser Remstal-Sommersalat«
in Aprikosenbalsam & Walnussöl
eingelegten Radiesle, Sonnenblumenkernen & knusprigen Croûtons

Schnitzel aus der Kalbshälfte »natur gebraten«
mit sautierten Pfifferlingen, Frühlingslauch
& handgeschabten Spätzle
nur als Hauptgang 31,00 €

2024 Grüner Veltliner „Alte Reben“, Weingut Allram, Kamptal
0,1 l 6,50 €

Cremiges Vanille-Eis
auf marinierten Sommerbeeren & Kakaohippe

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

FEIN & FERN

»Aufgeschäumte Kokos-Hummersuppe«
mit Zitronenmelisse, Zuckerschoten & Erdnüssen

Doradenfilet »auf der Haut gebraten«
mit Chorizosauce, Ratatouille
Basilikumöl & Kräuterkartoffeln
2025 Rose vom Stein, trocken, Weingut Prieler, Burgenland
0,1 l 5,50 €

»Affogato 2.0«
mit feinem Haselnusseis

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

BLATT & BLÜTE

»Cremiger Büffelmilch-Mozzarella«
mit bunten Tomaten, eingelegten Aprikosen
& Oliven-Vinaigrette

Hausgemachte Trüffel-Gnocchi
mit sautierten Pfifferlingen, geschwenktem Sommergemüse
gehobeltem Grana Padano & Wildkräuterspitzen

2025 Pinot Blanc „Schützen Seeberg“, trocken, Weingut Prieler, Burgenland
0,1 l 6,00 €

Himbeersorbet
mit frischen Erdbeeren & Mandelcrumble

2-GANG-MENÜ: 34,50 €

3-GANG-MENÜ: 39,50 €