

## *Liebe Gäste,*

Mit unserer Regionalen Speisekarte beteiligen wir uns am landesweiten Gemeinschaftsprojekt des Hotel und Gaststättenverbandes DEHOGA und des Landwirtschaftsministeriums Baden – Württemberg.

Alle Gerichte, die mit dem „Schmeck-den-Süden“-Logo gekennzeichnet sind, werden nur aus Zutaten der Region zubereitet. Die verbürgte Herkunft, die artgerechte Tierhaltung, kurze Transportwege, die sorgfältige Verarbeitung und regelmäßige Kontrollen auf allen Erzeugerstufen garantieren dabei Frische, höchste Qualität und erstklassigen Geschmack. Gerichte, die mit dem „Alberich“ gekennzeichnet sind, werden ausschließlich aus Zutaten der Schwäbischen Alb hergestellt.

In den Wintermonaten können wir bei den Blatt- und Rohkostsalaten keine regionale Herkunft garantieren und bitten um Verständnis.

### *Aperitifs*



*Hägen – Sherry 4cl*

*4 cl*

*Herstellung in Owen/Teck*

*Glas Secco von der Champagnerbratbirne 0,1 l*

*Fa. Bosch in Lenningen*

*Sekt mit Bio-Holunderblütensirup*

*0,2 l*

### *Vorspeisen*

*Fächer von Büffel-Mozzarella und Erdbeeren, mariniert  
mit rotem Pfeffer, dazu Stauferico Schinken*

*Rinderbrühe mit Kräuterflädle*

*Spargelcremesuppe*



## Gerichte vom Rind

*Entrecote vom Aachtal Rind (mind. 260 g)  
mit Kräuterbutter und großem Salatteller*

*Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Aachtal Rind  
mit Bratkartoffeln und Salatteller*

Schmeck den Süden  
Gastronomie  
Baden-Württemberg

## Gerichte vom Schwein

Schmeck den Süden  
Gastronomie  
Baden-Württemberg

*Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites und Salatteller*

*Rückensteak vom Stauferico Schwein auf  
Pfannengemüse mit Kroketten und Portweinsoße*

## Sonn- und Feiertags frische Braten vom Ofen

*Rinderbraten Jägerart mit Spätzle und Salatteller*

*Krustenbraten vom Schweinehals an dunkler Biersoße  
mit Semmelknödel und Salatteller*

*Kalbsnierenbraten mit Spätzle und Salatteller*

*Biosphärenpfännle* - Filetstücke von Schwein und Rind  
an Pilzrahm mit Pfannengemüse und Spätzle  
- im Pfännle serviert -

*Rahm-Kässpätzle* mit Zwiebeln und Blattsalat

*G'schmälzte Maultaschen* mit Salatteller

*Saure Kutteln* mit Röstkartoffeln

*Schwarzwälder Blutwurstbrägel* <sup>2</sup> mit Röstkartoffeln  
und Spiegelei

Metzgermeister Max empfiehlt :

*Gebratener Fleischkäse* <sup>5</sup> mit gemischtem Salat

*Bratwürste* <sup>5</sup> mit gemischtem Salat

*Ein Paar Bauernbratwürste* <sup>1 2 3</sup> mit Kraut und Brot

## l e i c h t u n d l e c k e r

*Frische Bandnudeln an Spargelragout mit  
Stauferico Schinken und Parmesanspäne*

Schreck den Süden  
Gastronomie  
Baden-Württemberg

*Frische Albchampignons ,mit Fetakäse überbacken, dazu  
Bandnudeln und Tomaten-Sugo*

*Bunte Salatplatte "Thai" - mit kleinen Hähnchenspießen  
an Erdnußsoße, dazu Baguette*

## Für DIE mit dem k l e i n e n Hunger

### *Chicken Crossis*

*Gebackenes Geflügelfleisch mit Kartoffeln, BBQ-Dip  
und Salatgarnitur*

*Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites  
und kl. Salatteller*

*Pfannküchle mit Apfelmus*

Schreck den Süden  
Gastronomie  
Baden-Württemberg

*....zum Nachtisch : verschiedene Eissorten nach Wahl 120 C/ Kugel*

# Vesperkarte

Schmecken Sünden  
Gastronomie  
Baden-Württemberg

**Vesperplättle** nach Art des Hauses 1235

**„Lammwirts Schinkenschmaus“** 123

Schwarzwälder Schinken, eigenes Rauchfleisch und  
ein Neidlinger Obstler 2cl

**Heißer Max** 15

belegtes Brot mit Hinterschinken, zwei Spiegeleiern und  
kleine Salatgarnitur

**Albwirt's-Käseteller**

Schwäbischer Albrahmkäse, Berkäse und Weichkäse

**Schweizer Wurstsalat** 5 mit Brot

**Schwäbischer Wurstsalat** 5 mit Brot

**Willis Lumpensalat** 5 mit Brot, würzig angemacht

Schinkenwurst, Schwarzwurst, Käse, Weichkäse (nicht SdS)

**Belegtes Brot mit Wurst** 15, **Käse - oder Wurstbrot** 5

**Biosphärenhonig 250g-Glas zum Mitnehmen**

Lindenblüten, Sommerblüte, Akazie, Waldhonig,

Edelkastanie

Frühjahrsblüte

**Eigene Dosenwurst auch zum Mitnehmen**

wir beraten Sie gerne !