

# Speisekarte ab 11 Personen 13.09.24 bis 24.10.24

## KLASSIKER - VORSPEISEN

BLATTSALAT mit weißem Balsamico- Dressing und Kohlrabi- Petersilien- Salat mit Crème Fraîche, hausgemachtes Körner- Knäckebrot und Fetakäse	9,90
Kleiner BLATTSALAT mit weißem Balsamico- Dressing	6,20
HAUSGEMACHTE FLÄDLESUPPE mit Schnittlauch	7,90
Eine MAUTASCHE in der Brühe	7,80
VARIATION VOM KÜRBIS mit Ziegenfrischkäse und Holunderbeeren- Sorbet Kürbis als Mousse, gebacken und gepickelt, Miso- Chilli- Mayonnaise	17,90
Gebratener ZIEGENFRISCHKÄSETALER im Kresse- Nest Blattsalate an Zwetschgendressing, geröstete Sonnenblumenkerne und Croûtons Haslacher- Zwetschgenröster	15,00



## KLASSIKER HAUPTGERICHTE

ROSTBRATEN MIT 2ERLEI ZWIEBELN Bratensauce, Bohnen mit Speck hausgemachte Spätzle	31,50
RUMPSTEAK VOM GRILL hausgemachte Kräuterbutter und Pommes frites	30,50
WIENER KALBSSCHNITZEL Preiselbeermarmelade und Pommes frites	30,50
Hausgemachte GROBE BRATWURST mit Zwiebelsauce Apfel- Sauerkraut und Kartoffelpüree	18,90
Hausgemachte MAULTASCHEN mit Käse überbacken garniert mit Speck- Zwiebel- Schmelze, Tomatensauce	16,90
Hausgemachte SCHWÄBISCHE KÄSSPÄTZLE mit 2erlei Zwiebeln kleiner Beilagen Salat mit Balsamico Dressing	19,90
ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES mit hausgemachten Spätzle	29,90
SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL mit Jus und Apfel- Walnuss- Ragout Karottengemüse und Spätzle	25,90



## SPAZIERGANG HAUPTGERICHTE

GEBRATENER ZANDER an Kokosnuss- Limettensauce mit Pfirsich und sautierter Meeresspargel geschmortem Fenchel und Zitronen- Polenta- Schnitte	28,90
KARTOFFEL- ZWETSCHGEN- KNÖDEL mit Butter- Haselnusschmelze Pilzvelouté, Haslacher Zwetschgenröster und sautierte Pilze Kürbisgemüse	24,50
Vegan 3erlei vom KÜRBIS als Crispy- Tempura, Gemüse und Püree mit Apfelsud, Herrenberger Mirabellen- Chutney sautierte Pilze und Bulgur	24,50



## KLASSIKER DESSERTS

HEIßE LIEBE: Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahnetupfer	8,90
APFELKÜCHLE mit VANILLEEIS und Zimtucker, Sahnetupfer	9,80
Im Weckglas - SCHOKOLADENMOUSSE mit Himbeercoulis und Sahne- Tupfer	4,90

## SPAZIERGANG DESSERTS

ZWETSCHGENSORBET mit Schokoladen- Walnuss- Karamell- Tartlette Zwetschgen- Joghurtmousse und Vanille- Crumble	9,50
DESSERTÜBERRASCHUNG Apfelsorbet mit Quarkmousse und Karamell Haselnuss und Ahornsirup Karamell- Popcorn	13,50



Die Monatsweine sind speziell von A. Nölly - staatl. geprüfter Sommelier - ausgesuchte Weine passend zu den jeweiligen Monatsgerichten. Gerne können Sie diese auch für zu Hause erwerben.

	<u>0,1 L</u>	<u>0,2 L</u>
Wein - Offenausschank		
 2022 CUVÉE JUNGER HASE, trocken Spezialabfüllung, Cuvée aus Chardonnay, Weißburgunder, Grauburgunder Weingut Hornstein am See, Nonnenhorn, Bayerischer Bodensee Das Cuvée besticht mit seiner Aromen-Vielfalt durch saftige Birnen & Äpfel, gefolgt von einem Hauch Mirabelle, kombiniert mit Melisse, Limetten und Wiesenkräuter. Eine feingliedrige Mineralität rundet das Cuvée ab.	4,60	8,90
 2023 CUVÉE WEISS EDITION HASEN (Spezialabfüllung, limitiert), trocken Sauvignon Blanc, Riesling, Müller-Thurgau Weingut Merkle, Ochsenbach Die Edition besticht durch eine komplexe Aromen-Vielfalt von gelben Steinfrüchten gefolgt von Grapefruit & Stachelbeere. Animierend am Gaumen mit feiner Mineralität & Frucht.	4,60	8,90
 2023 WEISSBURGUNDER, trocken Weingut Klopfer, Weinstadt-Großheppach, Remstal, Eco-Vin Württembergers Jung-Winzer des Jahres 2016 Aromen von Äpfeln und Birnen werden ergänzt durch zarte gelbe Steinfrüchte, wie Mirabelle und Pfirsich, untermalt von Zitrusfrische. Animierend & geradlinig am Gaumen.	4,60	8,90
<u>ROSEWEIN</u> 2023 ROSÉ.WEIN.GUT, trocken Cuveé aus Spätburgunder & Zweigelt VDP Weingut Freiherr von & zu Franckenstein Der Rosé spielt mit Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und Kirschen, ergänzt durch Pfirsich & Grapefruit, begleitet von Wiesenkräutern. Am Gaumen griffig, würzig und animierend zugleich.	4,50	8,70
<u>ROTWEIN</u> 2021 MAISULAN 6 - gebrauchtes Barrique - trocken Tempranillo BIO Bodega Maisulan, Rioja Alavesa Eine schwarze Waldbeeren-Vielfalt aus Kirschen, Blaubeeren, Zwetschgen & Brombeeren wird untermalt durch feinwürzige Nuancen von Zimt, Süßholz und Sternanis. Er ist ein extraktreicher Rioja mit Tiefgang & Würze.	4,70	9,20