



## Aperitive

Kessler rosé	0,1 l	5,90 €
Aperol Sprizz	0,2 l	6,50 €
Hugo	0,2 l	6,50 €
Prisecco	0,1 l	5,90 €
Champagner Henry Mandois	0,1 l	9,90 €
Champagner Henry Mandois	0,375 l	28,00 €
Kir Royal	0,1 l	8,90 €
Martini bianco	5 cl	4,50 €
Campari soda, Orange	5 cl	5,50 €
Sherry fino, medium, dry	5 cl	5,50 €



Winterliche Blattsalate in Blauschimmelkäsemarinade  
mit karamellisierten Apfelperlen und Schüttelbrot

(klein) 5,90 € (groß) 9,90 €

Allerlei von der weißen Bohne  
mit gebratener Wachtelbrust und Kartoffelbaumkuchen

13,90 €

Rieslingkutteln in Blattsalatsoße  
mit Karotten und Kartoffeln

13,90 €

Jakobsmuscheln in Vanillebutter gebraten  
mit Blutorangen und Wildkräutersalaten

14,90 €

Handgemachte Entenstopfleberterrine  
mit Schwarzwurzeln und Meerrettich

16,90 €

Schaumsuppe vom Filder Spitzbüble  
mit gebackener Schwarzwurstpraline

6,90 €

Essenz vom Freiland-Huhn  
mit Spinatstrudel und Gemüsestreifen

6,90 €



Ziegenkäseravioli mit Rote Bete-Schaum  
auf Blattspinat und gerösteten Pinienkernen

14,90 €

Steinbeiserfilet in brauner Butter gebraten  
mit Kichererbsen und gebackenen Reisbällchen

19,90 €

Geschmorte Rinderroulade in Spätburgundersoße  
mit Apfelrotkraut und Kartoffel-Senfpüree

16,90 €

Original Wiener Kalbsschnitzel mit Kartoffelsalat

17,90 €

Hirschrücken unter der Steinpilzhaube  
mit Mandelbrokkoli und Haselnussspätzle

26,90 €

Zwiebelrostbraten vom Rinderfilet  
mit getrüffeltem Schwarzwurzelgemüse  
und Ochsenschwanzravioli

29,90 €

Für Vegetarier, Veganer und Allergiker bereiten wir  
nach individueller Abstimmung Gerichte zu!



Ofenschlupfer - von uns interpretiert -  
8,90 €

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern  
auf Sauerkirschen und Madagaskar- Vanille  
8,90 €

Geschmolzener Käse mit geröstetem Brioche  
9,90 €

### Heisse Getränke

Espresso	2,90 €
Doppio	3,90 €
Espresso macchiato	3,20 €
Cappuccino	3,90 €
Latte Macchiato	4,90 €
Tasse Kaffee	3,50 €

Alles sehr gerne auch ohne Koffein

Glas Tee	2,80 €
Darjeeling, Kamille, Pfefferminze, Grüner Tee, Orancuja oder Roibos-Vanille	



## Softdrinks

Coca-Cola, Cola Zero, Fanta,		
Mezzo-Mix, Sprite	0,33 l	3,20 €
Apfel-, Orangen-, Johannisbeersaft	0,33 l	3,20 €
Saftschorlen	0,33 l	3,20 €
Gerolsteiner medium	0,75 l	5,90 €
Gerolsteiner still	0,5 l	3,90 €
Göppinger spritzig	0,25 l	2,00 €
Bitter Lemon	0,2 l	2,80 €

## Biere

Gruibinger Stiefelpils	0,33 l	3,10 €
Gruibinger Brunnenbier	0,33 l	3,10 €
Maisel's Weiße Hefeweizen	0,5 l	3,50 €
Maisel's Weiße Kristallweizen	0,5 l	3,50 €
Maisel's Weiße Alkoholfreies	0,5 l	3,50 €
Alkoholfreies Pils	0,33 l	3,10 €

## Wein offen je 0,2 l

Pinot Grigio, Giran, Südtirol	5,90 €
ENATE, Chardonnay, Spanien	7,90 €
Alvarez y Diez, Mantel Blanco, Sauvignon, Rueda	6,90 €
Heid, Riesling, Fellbach, Württemberg	7,90 €
Wöhrwag, Trollinger-Lemberger, Württemberg	6,90 €
Zimmerle, Essentiell, Cuvée, Württemberg	6,90 €
Dehesa de Luna, Cuvee, Spanien	6,90 €
Vigna Pedale, Cuvée Riserva, Italien	6,90 €
Heid, Pinot Noir Rosé, Fellbach, Württemberg	6,90 €
Vina Aliaga, Grenache, Spanien	5,90 €



Unsere Bib-Gourmand Menüempfehlung für Sie  
als Dankeschön zur Auszeichnung im Michelin

Hausgemachte Rinderbratwurst  
mit Schmorzwiebeln und Selleriepüree

---

Schwäbische Kartoffelsuppe

---

Dreierlei vom schwäbisch hällischen Landschwein  
mit Karottengemüse und Kartoffel-Senfpuée

---

Gefüllte Hefekrapfen mit Vanilleschaum

Unser Bib-Menü in 3 Gängen 29,90 €

Unser Bib-Menü in 4 Gängen 34,90 €

---

Gerne bieten wir Ihnen auch eine  
vegetarische oder vegane Menüfolge an

---

3-Gänge-Weinbegleitung 18,00 €

4-Gänge-Weinbegleitung 23,00 €