



Apero+ Wein-Tipp

Premium- Winzersekt

Dr. Baumann, Schloß Affaltrach mit Holunderblütensirup oder Cassislikör 0,1 | 5,80

Aperol/ Amaretto Sprizz oder Hugo mit Aperol/Amaretto ^{1,10}

Riesling-Winzersekt | Orange | Eis 6,50

San Bitter, alkoholfrei¹, Orange, Mineralwasser & Eis 5,20

2015er Primitivo de Solento, IGT, Conti Zecca Selection,

Lecce, Apulien 0,1 | 4,00 / 0,2 | 6,50

Suppen

Kürbiscremesuppe mit Ingwer 5,80 **VV**

Schwäbische Flädlesuppe 5,50

Hällische Maultaschensuppe 6,80

Vorspeisen

Beilagen-Marktsalat

Blatt- und Rohkostsalate | Hausdressing | Crôutons 5,70 **V**

Ziegenfrischkäse im Filoteig gebacken

Blattsalate | Ananas-Chili-Chutney 11,70 **V**

Carpaccio vom Weiderind mit Salatstrauß

Gehobelter Grana Padano | Zitrone & Olivenöl | Balsamico 13,80

Feldsalat mit knusprigem Speck & Crôutons 7,80

Aktuell: Wild

Hirschragout mit Rahmpilzen

Preiselbeerapfel | Kartoffelkroketten | Marktsalat 22,80

Hirschteller:

Steak und Ragout vom Hirsch | Preiselbeersauce | Quitten

Waldpilzen | Maronen | Serviettenknödel | Trollinger- Blaukraut 25,80

Rehbraten an Holundersauce

Waldpilze | Preiselbeerapfel | Kartoffelkrusteln | Trollinger- Blaukraut 23,80

An Sonn- und Feiertagen halten wir eine Auswahlkarte für Sie bereit

VV = vegan **V** = vegetarisch

Vegetarisch

Gemüseteller für Genießer:

Marktgemüse | gebackener Ziegenfrischkäse im Filou- Teig
Grießnocken | Dampfkartoffeln | Ananas-Chili-Chutney 15,90

Risotto

Maronen | Muskatkürbis | Tomaten | Ananas | Ingwer 13,80

Vegan

Feldsalat mit Kichererbsen- Taler

Ananas-Chili-Chutney | Sonnenblumen- & Kürbiskerne 15,80

Quitten gebraten

Blaukraut | Kartoffelkrusteln | Ananas-Chili-Chutney 14,80

Quinoa-Bratlinge

Maronen | Muskatkürbis | Tomaten | Ananas | Brokkoli | Pommes frites 14,90

Salat

Fischer-Salat mit Riesengarnelen & Zanderfilet

Blatt- & Rohkostsalate | Schwärzlocher Bauernbrot 17,90

Ammertäler Salat mit gegrillter Putenbrust,

Blatt- & Rohkostsalate | Kartoffelsalat,
Käse & Schinken² | Schwärzlocher Bauernbrot 14,70

Fisch

Zanderfilet & Riesengarnele

Muskatkürbis –Ananas -Risotto | Brokkoli 24,80

Lachssteak vom Grill

Kräuterbutter | Dampfkartoffeln | Marktgemüse 22,80



Schwäbische Klassiker

Rahmschnitzel

Hällischer Schweinerücken | Pilze | Spätzle 15,90

Schnitzel nach „Wiener -Art“

Hällischer Schweinerücken | Pommes Frites | Marktsalat 18,90

Hällische Maultaschen „Kreuzberg“

Käse & Schinken^{2,3} überbacken | Bratensoße | Marktsalat 14,80

Käsespätzle | feine Zwiebel-Speck Schmelze

Rahmsauce | Kartoffel- Blattsalat 14,80

Zwiebelrostbraten | Rückensteak vom Angus Rind | gedünstete Zwiebeln

Bratensoße | handgemachte Spätzle 22,50

Tipp

Barbarie-Entenbrust

Orangensoße | Kartoffelkrusteln | Trollinger-Blaukraut 24,80

Hauptgerichte

Tafelspitz, gekocht, vom Weiderind

Boullion | Meerrettich | Dampfkartoffeln | Marktgemüse 19,80

Rumpsteak vom Black Angus Rind ca.200g*

wilde Kartoffeln | Marktsalat | Kräuterbutter 27,90

„Aus dem Ländle“

Medaillon vom Hällischen Schweinefilet | kleiner Zwiebelrostbraten

Maultasche | Pilze | zweierlei Soßen | Spätzle 21,80

Rinder-und Schweinefiletgeschnetztes nach Züricher Art

Rahmsauce | Pilze | Berner Rösti 19,80

„Schwabenteller“

Medaillon vom Hällischen Schweinefilet

Rahmsoße | Cremepilze | Spätzle 20,50

Aufpreis für Umbestellung 1€



Dessert

Warmer Ofenschlupfer

Früchtemosaik | Vanille- Eis 6,90

Kleines Panna Cotta | Himbeermark 4,20 **V**

Creme Brûlée | Cassis-Sorbet 7,80 **V**

Dreierlei Sorbet der Saison | frische Früchte 7,80 **VV**

Veganer Schokoladenkuchen | Pflaumen-Sorbet 6,80 **VV**

Jumbo Kugel

Walnuss- oder Pistazien Eis 4,60 **V**

Hausgemachtes Sorbet der Saison 4,60 **VV**

Vanille- oder Stracciatella Eis 4,40 **V**

Kuchen aus eigener Herstellung (aktuelle Sorten bitte erfragen):

1 Stück Kuchen 3,40

1 Stück Torte 3,70

Vesper

Teller Schnitzel: Hällisches Schweinerückenschnitzel Wiener Art

Salatbouquet | Schwärzlocher Bauernbrot 13,80

Hällischer Fleischkäse mit Zwiebeln

Bratenjus | Kartoffel- Blattsalat 10,80

Hällische Schweinskopfsülze

Remouladensoße⁸ | Wilde Kartoffeln 10,80

Wurstsalat: Hällischer Fleischkäse | Zwiebel

Gewürzgurke⁸ | Schwärzlocher Bauernbrot 8,90

Schweizer Wurstsalat

Hällischer Fleischkäse | Zwiebel | Käse | Schwärzlocher Bauernbrot 9,50

Wurstwaren der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall werden ausschließlich mit Steinsalz, Gewürzen u. ohne Konservierungs- &-Zusatzstoffen hergestellt.

1= Farbstoff 2= Konservierungsstoff 3= Antioxidationsmittel 7=Koffeinhaltig

8= Süßungsmittel 10= Chininhaltig * = Rohgewicht



Unsere regionalen Partner sind:

- **Schäferei Stotz, Alblamm, Münsingen:** Gerhard & Bärbel Stotz betreiben ihre klassische Wanderschäferei mit Merino-Schafen, die ganzjährig lammen.
Schäfer Stotz ist seit 2009 Genußbotschafter Baden-Württemberg, Gault Millau.
- **Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall/Hohenlohe:**
Unsere Lieferanten für Kalb, Hällisches Landschwein & manche heimische Spezialität. **Zeichenträger des Prädikats „ohne Gentechnik“.**
- **Baisinger Bier Manufaktur:** Die Weizenbiere der Gebrüder Teufel wurden mit der **European BeerStar Award Gold- Medaille** 2010 ausgezeichnet.
- **Stauden & Kräuter-Gärtnerei Erika Jantzen, Ammertal:** Hier kaufen wir unsere Kräuter & essbaren Blüten.
Danke für manche Empfehlung eines fast vergessenen Krautes!
- **Schwärzlocher Brot frisch auf den Tisch:** *Ganzjährig beziehen wir aus Irene's Hoflädle das typische Holzofenbrot, guten Appetit!*
- **Gültsteiner Mühle:** von Familie Unsöld kommt unser Spätzles- Mehl, das aus regionalem Getreide traditionell vor Ort gemahlen wird.
- **Hagelloch:** Von Familie Wiech beziehen wir unsere Eier und Beeren

ÖFFNUNGSZEITEN KÜCHE:

Mittwoch – Samstag	11.30 – 13.30 und 17.30 – 21.00 Uhr
Sonntag und Feiertags	11.30 – 14.00 und 17.30 – 20.00 Uhr
Montag & Dienstag	Ruhetag

ÖFFNUNGSZEITEN RESTAURANT:

Mittwoch – Samstag	11.00 – 23.30 Uhr
Sonntag und Feiertags	11.00 – 21.00 Uhr
Montag & Dienstag	Ruhetag

**Individuelle Öffnungszeiten bei Festlichkeiten & Kaffeegesellschaften,
bitte sprechen Sie uns an !**

Allergiker-Speisekarte

Falls Sie unter Allergien leiden, helfen wir Ihnen gern weiter, bitte sprechen Sie unser Serviceteam auf Ihre Intoleranz oder Unverträglichkeit an, damit wir individuell auf Ihre Wünsche eingehen können. Gerne gibt Ihnen unsere separate *Allergikerkarte* Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

*In case you suffer from allergies, we are happy to help you!
Please contact the Service-Manager for any further informations.*



Kinder & Familienfreundlich



vegetarische & vegane Gerichte



Ambassador Club Lokal



Fahrrad & Bike freundlich



Hotel



GERNE BEREITEN WIR FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE
REDUZIERTE PORTIONEN ZU!

Samstag und Sonntag:

Selbstgebackene Kuchen & Torten,
auf Vorbestellung auch zum Mitnehmen!