



Sommer-Apero+ Wein-Tipp

Premium- Winzersekt

Dr. Baumann, Schloß Affaltrach mit Holunderblütensirup oder Rhabarbersaft 0,1l 5,80

Aperol Sprizz^{1,10} / Hugo oder Rhabarber Sprizz mit Aperol/ oder Holunderblüten/
oder Rhabarberlimonade/ Riesling-Winzersekt, Orange & Eis 6,50

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

2016er Weißer Burgunder Q.b.A, **

VdP-Weingut Alexander Laible/ Durbach/ Baden 0,1l 4,00 / 0,2l 6,50

AKTUELL

Salat mit Pfifferlingen & gegrillten Roastbeefstreifen

Blatt- & Rohkostsalate | Hausdressing | Schwärzlocher Bauernbrot 18,90

Salat Kreuzberg

Hällische Schweinefilets mit gebackener Kokos-Ananas & Banane
Blatt- & Rohkostsalate | Hausdressing | Preiselbeeren 18,70

Tafelspitzsülze in Radieschen-Vinaigrette

Meerrettichcreme | Wilde Kartoffeln 14,80

Zanderfilet & Riesengarnele

Pfifferling-Risotto | Tomaten | Kräuterrahm | Brokkoli 24,50

Hällische Schweinebäckle in Spätburgunder- Soße, geschmort

Serviettenknödel | kleines Gemüse 19,80

Suppen & Vorspeisen

Schwäbische Maultaschensuppe 6,80

Rahmsuppe von Pfifferlingen 6,80 **V**

Ziegenfrischkäse gebacken

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

Carpaccio vom Weiderind mit Salatstrauß

Gehobelter Grana Padano | Zitrone & Olivenöl 14,80

VV = vegan **V** = vegetarisch



SALAT

Beilagen-Marktsalat

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

Fischer-Salat mit Riesengarnelen & Zanderfilet

Blatt- & Rohkostsalate | Schwärzlocher Bauernbrot 17,80

Ammertäler Salat mit gegrillter Putenbrust,

Blatt- & Rohkostsalate | Kartoffelsalat,

Käse & Schinken² | Schwärzlocher Bauernbrot 14,50

VEGETARISCH

Gemüseteller für Genießer:

Marktgemüse | gebackener Ziegenfrischkäse in Wan Tan Teig
Grießnocken | Dampfkartoffeln | Mango-Chili-Chutney 15,90

Serviettenknödel auf Pfifferlingrahm

Brokkoli | Gemüsestrauß 18,50

Risotto mit Pfifferlingen

Tomaten | Kräuterrahm | Grana Padano-Flocken 17,80

VEGAN

Veggi-Salat:

Pfifferlinge | Quinoataler | Mango-Chili-Chutney | Blatt-& Rohkostsalate
Sonnenblumen- & Kürbiskerne 17,90

Kichererbsen-Taler

Rote Beete-Püree | grüne Erbsen | wilde Kartoffeln | Mango- Chili-Chutney 15,90

Veggi-Dessert

Jumbo Kugel hausgemachtes Sorbet des Monats 4,60 **VV**

Aufpreis für Umbestellung 1€



Schwäbische Klassiker

Rahmschnitzel

Hällischer Schweinerücken | Pilze | Spätzle 15,70

Schnitzel nach „Wiener -Art“

Hällischer Schweinerücken | Pommes Frites | Marktsalat 18,90

Hällische Maultaschen „Kreuzberg“

Käse & Schinken^{2,3} überbacken | Bratensoße | Marktsalat 14,50

Käsespätzle | feine Zwiebel-Speck Schmelze

Rahmsauce | Kartoffel- Blattsalat 14,50

Zwiebelrostbraten | Rückensteak vom Angus Rind | gedünstete Zwiebeln
Bratensoße | handgemachte Spätzle 21,90

„Aus dem Ländle“

Medaillon vom Hällischen Schweinefilet | kleiner Zwiebelrostbraten
Maultasche | Pilze | zweierlei Soßen | Spätzle 21,80

Rinder-und Schweinefiletgeschnetzeltes nach Züricher Art

Rahmsauce | Pilze | Berner Rösti 19,80

Steak

SCHWEINERÜCKENSTEAK	200g	14,90
RUMPSTEAK vom Black Angus Rind	200g	19,00
XL RUMPSTEAK	300g	24,50
RINDERFILETSTEAK	200g	24,50

Dazu servieren wir Kräuterbutter oder Pfefferrahmsoße

Beilagen zur Wahl:

Pommes Frites oder Wilde Kartoffeln 4,50

Sommer-Marktgemüse 4,80

Marktsalat 5,70

Großer Marktsalat 7,50

Grammanangaben= ca. Rohgewicht



Dessert

Sommer-Tiramisu: Mascarponecreme | Mango | im Glas 5,80 **V**

Kreuzberg Becher

Vanille-, Walnuss- & Pistazieneis | Eierlikör | Sahne 7,80 **V**

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

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

Veganer Schokoladenkuchen | Kokossorbet 6,80 **VV**

Jumbo Kugel Mövenpick-Eis: Walnuss oder Pistazie 4,60 **V**

Vanille oder Stracciatella 4,40 **V**

Hausgemachtes Sorbet des Monats 4,60 **VV**

Kuchen aus eigener Herstellung (aktuelle Sorten bitte erfragen):

1 Stck. Kuchen 3,40

1 Stck. Torte 3,70

Vesper

Hällischer Fleischkäse mit Zwiebeln

Bratenjus, Kartoffel- Blattsalat 10,80

Teller Schnitzel:

Hällisches Schweinerückenschnitzel Wiener Art

Salatbouquet | Schwärzlocher Bauernbrot 13,80

Tomate & Mozzarella mit Grana Padano-Flocken

Salatbouquet | Schwärzlocher Bauernbrot 11,80

Wurstsalat: Hällischer Fleischkäse mit Zwiebeln,

Gewürzgurke⁸ & Schwärzlocher Bauernbrot 8,90

Schweizer Wurstsalat

Hällischer Fleischkäse mit Zwiebeln, Käse, Schwärzlocher Bauernbrot 9,20

Wir verwenden Wurstwaren der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall.
Diese Produkte werden ausschließlich mit Steinsalz, Gewürzen und ohne Konservierungs-/
Zusatzstoffe hergestellt.

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

8= Süßungsmittel 10= Chininhaltig * = Rohgewicht

VV = vegan **V** = vegetarisch



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 – 20.30 Uhr
Montag & Dienstag	Ruhetag

ÖFFNUNGSZEITEN RESTAURANT:

Mittwoch & Donnerstag	11.00 – 14.30 und 17.30 – 23.30 Uhr
Freitag & Samstag	11.00 – 23.30 Uhr
Sonntag und Feiertags	11.00 – 21.00 Uhr
Montag & Dienstag	Ruhetag

Individuelle Öffnungszeiten bei Festlichkeiten & Kaffeegesellschaften,

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!