



Apero+ Wein-Tipp

Premium- Winzersekt

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

Aperol Sprizz^{1,10} oder Hugo mit Holunder, 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 0,1 | 4,00 / 0,2 | 6,50

Aktuell

Kalbsteak mit Bärlauchkruste

buntes Spargelragout | Gnocchi 26,80

Deutscher Stangenspargel, natur mit Kartoffeln,

zerlassener Butter oder vegane Sauce Hollandaise 20,80

Zusätzlich:

-Kalbschnitzel, paniert 7,80

-Hällisches Schweinefilet 8,50

-gegrilltes Lachs-Steak 8,50

-gekochter & luftgetrockneter Landschinken 7,00

Filet von Zander und Rotbarbe & Riesengarnele

buntes Spargelragout | Bandnudeln | Bärlauchpesto 26,80

Suppen & Vorspeisen

Spargelrahmsuppe | grüner & weißer Spargel 6,80 **V**

Spargelbrühe | grüner & weißer Spargel | Gemüsestreifen 5,20 **VV**

Hällische Maultaschensuppe 6,80

Beilagen- Marktsalat

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

Ziegenfrischkäse im Wan Tan Teig gebacken

Blattsalate | Mango- Melonen- Chili-Chutney 11,50 **V**

VV = vegan **V** = vegetarisch

Salat

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-Chilli-Chutney 15,90

Serviettenknödel auf buntem Spargelragout

Brokkoli | Gemüsestrauß 18,50

Kräuter- Gnocchi

Bärlauchpesto | buntes Spargelragout 16,80

Vegan

Veganer Spargelteller: Stangenspargel und Grüenspargel

Bärlauchpesto | Gemüsebeet | vegane Sauce Hollandaise 21,80

Veggi-Salat:

Gebratener Spargel & Kichererbsen- Taler

Mango-Chili-Chutney | Blatt-& Rohkostsalate

Sonnenblumen- & Kürbiskerne 18,70

Quinoa-Bratlinge

Mediterranes Ratatouille | wilde Kartoffeln | Mango- Chili-Chutney 15,80





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

Hauptgerichte

„Schwabenteller“

Medaillon vom Hällischen Schweinefilet

Rahmsoße | Cremepilze | Spätzle 20,50

Rumpsteak vom Black Angus Rind ca.200g*

wilde Kartoffeln | Marktsalat | Kräuterbutter 26,90

„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

Alb – Lammkeule vom Schäfer Stotz, Münsingen

Rosmarinsoße | Wilde Kartoffeln | mediterranes Ratatouille 23,80

Aufpreis für Umbestellung 1€



Dessert

Mocca- Tiramisu⁷ 5,80 **V**

Kreuzberg Becher

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

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

Erdbeeren auf Rhabarberschaum

Bourbon-Vanilleeis | Rhabarbersorbet | Sahne 7,80 **V**

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

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

Creme Brulée mit Rhabarbersorbet 7,80 **V**

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

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

Vesper

Hällischer Fleischkäse mit Zwiebeln

Bratenjus, Kartoffel- Blattsalat 10,80

Teller Schnitzel:

Hällisches Schweinerückenschnitzel Wiener Art

Salatbouquet | Schwärzlocher Bauernbrot 13,80

Hällische Schweinskopfsülze

Remouladensoße | Röstkartoffeln 10,50

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



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 bis Samstag	11.00 – 23.30 Uhr
Sonntag und Feiertags	11.00 – 21.30 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!