

## *HAUS APERO*

### **Premium- Winzersekt**

Dr. Baumann, Schloß Affaltrach  
mit hausgemachtem Quittensaft 0,1l 5,50

### **Aperol Sprizz**

mit Winzersekt, Eis & Orange 5,90

## *SUPPEN & VORSPEISEN*

### **Kraftbrühe vom Tafelspitz**

mit Flädle 4,80

### **Kartoffelrahmsüppchen**

mit gegrillter Riesengarnele 6,80

### **Schwäbische Maultaschensuppe**

mit feiner Zwiebel- Speckschmelze 5,50

### **Heimischer Feldsalat**

mit fruchtigem Hausdressing,  
Crôutons & knusprigem Speck 5,90

### **Marktsalat**

Blatt- und Rohkostsalate der Saison  
mit fruchtigem Hausdressing & Crôutons 5,50

### **Scampi- Spiess**

In nativem Olivenöl gebraten  
Auf mediterranem Gemüse & süß- saure Asiasoße 13,90

### **Vital- Salat**

Blatt- & Rohkostsalate mit Ananas & Melone, Hausdressing  
gegrillte Roastbeefstreifen und Schwärzlocher Bauernbrot 13,80

## *FISCH*

### **Rotbarbenfilet**

In nativem Olivenöl gebraten  
mit Basmati- Wildreis & Mango- Melonen- Chillichutney 18,50

### **Filet von der Schwarzwald Forelle**

vom Fischer Sigwart, Buhlbach mit Tomaten  
Pilzen & krossem Speck und Dampfkartoffeln 18,70

## *VEGETARISCH*

### **Gebratene Birnen**

auf mediterranem Gemüse  
Wildreis & süss-saure Asia- Sosse 11,80

### **Veggi Käsespätzle**

mit gedünsteten Zwiebeln  
Kartoffel- Blattsalat 12,50

### **Gemüseteller für Genießer:**

Frisches Gemüse mit Polenta- Nocken  
mit Frischkäsekrapfen & Dampfkartoffeln 13,50

### **Gebratene Serviettenknödel**

auf Blaukraut mit Dampfkartoffeln  
dazu Marktgemüse 11,80

### **Tofufilet gebacken, vegan**

auf mediterranem Gemüse  
Gemüsereis & Süss- saure Asiasoße 11,80



Gern bereiten wir für unsere  
kleinen Gäste reduzierte Portionen zu!

## *SAISON*

### **Wildteller**

Steak und Ragout vom Hirsch & Hasenfilet  
Holundersoße, Preiselbeeren & Birnen  
Serviettenknödel, Trollinger- Blaukraut 22,80

### **Kalbsrückensteak an Steinpilzsauce**

Kräuter- Schupfnudeln , Brokkoli 25,90

### **Alb - Lammrücken**

von Schäfer Stotz, Münsingen  
unter der Kräuterkruste, Portwein- Jus  
Schupfnudeln & mediterranes Gemüse 27,00

## *SCHWÄBISCHE KLASSIKER*

### **Käsespätzle**

mit feiner Speck- Zwiebelschmelze  
Rahmsoße & Kartoffel- Blattsalat 12,90

### **Suppenteller „Gaisburger Marsch“**

Mit Gemüse, Kartoffeln, Tafelspitz & Spätzle 8,60

### **Aus dem Ländle**

Medaillons vom Hällischen Schweinefilet,  
mit Pilzen und zweierlei Soßen  
Kleiner Zwiebelrostbraten & hällische Maultasche  
handgemachte Spätzle 17,50

### **Schnitzel nach „Wiener Art“**

vom hällischen Schweinerücken  
mit großem Kartoffel- Marktsalat 16,80

### **Zwiebelrostbraten**

Rückensteak vom Angus Rind  
mit gedünsteten Zwiebeln und Trollingerjus  
dazu handgemachte Spätzle 17,80

### **Tafelspitz**

vom Weiderind in Meerrettichsauce  
Dampfkartoffeln und frisches Marktgemüse 17,90

## *VOM GRILL*

Rumpsteak ca.180g \*vom Angus Rind mit Kräuterbutter 13,90

Rumpsteak ca.250g \*vom Angus Rind mit Kräuterbutter 16,80

Steak vom hällischen Schweinerücken ca.180g \*

Mit Zwiebeln, Pilzen & knusprigem Speck 11,50

### Beilagen:

Wilde Kartoffeln	3,90
Marktsalat	5,50
Kräuter- Schupfnudeln	3,90
3 Riesengarnelen	6,00
Mediterranes Gemüse	3,90

## *DESSERT-KLASSIKER*

### Winterteller

Schoko-Chilliparfait mit Maronen-Preiselbeereis,  
Bourbon-Vanilleeiseis & Pflaumenröster 7,50

### Kreuzberg Becher

Vanille-, Walnuss- & Pistazieneis, dazu Eierlikör & Sahne 6,50

### *MINIS:*

Schoko- Chili- Parfait 3,00

Kokos- Rum- Creme Brûlée 3,50

Mousse au Chocolat im Mini-Weckglas 3,00

### *JUMBO KUGEL:*

Maronen- Preiselbeer- Eis 4,20

Sorbet vom Streuobstwiesen- Apfel 3,80

Stracciatella- Eis 3,80

## *VESPER, SNACKS & RUSTIKAL*

**Hällische Hausmacher Sülze** <sup>2,8</sup>  
mit Zwiebelringen und Röstkartoffeln 9,80

**Lauwarmer Ziegenkäse im Speckmantel**  
an Blattsalaten, Kirschtomaten & Balsamico 9,80

**Kleines Hohenloher Putensteak vom Grill**  
mit Kräuterbutter, Salatgarnitur & Chips 11,80

**Original Schwarzwälder Rauchfleischbrot** <sup>2</sup> 6,80

**Feine Wirtshaus- Bratwürste** <sup>9</sup>  
mit schwäbischem Kartoffel- Blattsalat 8,90

**Schwäbischer Wurstsalat** <sup>2,3,4,9</sup>  
mit Zwiebeln, Gewürzgurke & Schwärzlocher Bauernbrot 7,50

**Elsässer Wurstsalat** <sup>2,3,4,9</sup>  
mit Zwiebeln, Käse, Schwärzlocher Bauernbrot 7,80

**Käse- Auswahl**  
mit Birnensenf, Trauben, Butter & Brot 9,80

**Haus Toast** <sup>2,3,9</sup>  
mit gekochtem Schinken ,Tomaten,  
knusprigem Speck & Käse überbacken 7,80

2= Konservierungsstoff , 3=Antioxidationsmittel  
4= Geschmacksverstärker, 9= Phosphate  
8=Süßstoffe, \* = Rohgewicht

UNSERE KÜCHE HAT DAS MOTTO „**SIMPLY COOKING**“,  
EINE SAISONALE & GRADLINIGE NATURKÜCHE.

→ BEI **LEBENSMITTEL-ALLERGIEN** SPRECHEN SIE UNS BITTE AN. GERN BEREITET  
UNSER DIÄTETISCH GESCHULTER KÜCHENMEISTER IHR ESSEN NACH IHREN WÜNSCHEN  
ZU.

### **UNSERE REGIONALEN PARTNER SIND:**

- **Forellenzucht Sigwart, Buhlbachtal/Baiersbronn:** Sigwarts Forellen haben viel Zeit, sich in Ruhe zu einem aromatischen Speisefisch zu entwickeln.
- **Schäferei Stotz, Alblamm, Münsingen:** Gerhard & Bärbel Stotz betreiben ihre klassische Wanderschäferei mit Merino-Schafen, die ganzjährig lammen. **Familie Stotz ist seit 2009 Genußbotschafter Baden-Württ., Gault Millau.**
- **Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall/Hohenlohe:** Unsere Lieferanten für Kalb, Hällisches Landschwein & manche heimische Spezialität. **Zeichenträger des Prädikats „ohne Gentechnik“.**
- **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
- **Hof Honigmilch,** Entringen: Saisonal, bei M. Kaspar kaufen wir Ziegenkäse & Honig

### **UNSERE AKTUELLEN ÖFFNUNGSZEITEN**

#### **DIENSTAG – FREITAG:**

Frühstücksbuffet	7.00 – 10.00 Uhr
Mittagessen	12.00 – 14.00 Uhr
<b>Kaffee &amp; Kuchen</b>	<b>gern nach Vereinbarung</b>
Abendessen	18.00 – 21.30 Uhr

---

#### **SAMSTAG + SONNTAG:**

Frühstücksbuffet	7.00 – 10.00 Uhr
Mittagessen	12.00 – 14.00 Uhr
<b>Kaffee &amp; Kuchen</b>	14.30 – 17.30 Uhr
Abendessen	18.00 – 21.30 Uhr

**An Sonn-und Feiertagen reichen wir eine Auswahlkarte.**

**MONTAGS: RESTAURANT GESCHLOSSEN**  
**FRÜHSTÜCKSBUFFET: 7.00 – 10.00 UHR**