



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

Rosso di Montalcino, Tenuta di Sesta, D.O.C. 0,1 | 4,00 / 0,2 | 6,50

Suppen

Curry-Ingwersuppe | Kokosbällchen 6,20 **VV**

Schwäbische Flädlesuppe 5,50

Hällische Maultaschensuppe 6,80

Vorspeisen

Beilagen-Marktsalat

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

Ziegenfrischkäse im Brickteig gebacken

Blattsalate | Ananas-Chili-Chutney 11,90 **V**

Carpaccio vom Weiderind mit Salatstrauß

Gehobelter Grana Padano | Zitrone & Olivenöl | Balsamico 13,90

Matjesfilet an Rote Beete

Apfel-Zwiebel-Dip | wilde Kartoffeln 11,90

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

VV = vegan **V** = vegetarisch



Vegetarisch

Gemüseteller für Genießer:

Marktgemüse | gebackener Ziegenfrischkäse im Brickteig
Grießnocken | Dampfkartoffeln | Ananas-Chili-Chutney 16,80

Gebratene Serviettenknödel

Kräuterrahmpilze | Dampfkartoffeln | Gemüsestrauß 16,80

Veggi- Käsespätzle | gedünstete Zwiebel
Schwäbischer Kartoffel- Blattsalat 14,50



Vegan

Pasta Fettuccine

Kokos-Curry | gelbe & weiße Rüben | Ingwer | Cashew-Kerne 13,90

Vitalsalat mit Rote-Beete-Quinoaballs

Ananas-Chili-Chutney | Blatt- & Rohkostsalate | Sonnenblumen- & Kürbiskerne 14,80

Kichererbsen- Taler

Mediterranes Ratatouille | Pommes Frites | Brokkoli | Ananas- Chili-Chutney 16,80



Salat

Fischer-Salat mit Riesengarnelen & Zanderfilet

Blatt- & Rohkostsalate | Schwärzlocher Bauernbrot 18,70

Ammertäler Salat mit gegrillter Putenbrust,

Blatt- & Rohkostsalate | Kartoffelsalat,
Käse & Schinken² | Schwärzlocher Bauernbrot 14,90

Fisch

Zanderfilet & Riesengarnele

Spinat | Fettuccine | Mediterranes Ratatouille 24,80

Matjesfilets Hausfrauen Art

Apfel- Zwiebelsauce | Dampfkartoffeln 14,90



Schwäbische Klassiker

Schwabenteller

Hällische Schweinemedallions | Rahmsoße
Cremepilze | Spätzle 21,80

Hällische Maultaschen mit Bratensoße

Zwiebel-Speckschmelze und Kartoffel -Blattsalat 14,20

Zwiebelrostbraten | Rückensteak vom Angus Rind | gedünstete Zwiebeln
Bratensoße | handgemachte Spätzle 22,80

Tafelspitz, gekocht, vom Weiderind

Boullion | Meerrettich | Dampfkartoffeln | Marktgemüse 19,80

Hauptgerichte

Schnitzel nach „Wiener -Art“

Hällischer Schweinerücken | Pommes Frites | Marktsalat 18,90

Bäckle vom Hällischen Landschwein

Rotweinsoße | Spätzle | Marktgemüse 21,80

Kokoscurry von der Pute

Banane | Ananas | Ingwer | Basmati Reis | Brokkoli 19,80

„Aus dem Ländle“

Medaillon vom Hällischen Schweinefilet | kleiner Zwiebelrostbraten
Maultasche | Rahmpilze | zweierlei Soßen | Spätzle 22,50

Rumpsteak vom Black Angus Rind ca.200g*

Kräuterbutter | Pommes Frites | Marktsalat 28,90

Rinder-und Schweinefiletgeschnetzeltes nach Züricher Art

Rahmsauce | Pilze | Bandnudeln | kleines Gemüse 20,80

Alb- Lammkeule vom Schäfer Stotz, Münsingen

Rahmkartoffeln | mediterranes Ratatouille 24,80

Aufpreis für Umbestellung 1€



Dessert

Warmer Ofenschlupfer **v**

Früchtemosaik | Vanille- Eis 6,90

Kleines Panna Cotta im Weckglas | Himbeermark 4,20 **v**

Kokos-Parfait | Ananas-Carpaccio 7,80 **v**

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

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

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

Eis & Sorbet

Walnusseis Kugel: 2,20 Jumbo: 4,60 **v**

Pistazieneis Kugel: 2,20 Jumbo: 4,60 **v**

Bourbon-Vanilleeis Kugel: 1,90 Jumbo: 4,40 **v**

Stracciatellaeis Kugel: 1,90 Jumbo: 4,40 **v**

Sorbet der Saison,
aus eigener Herstellung Kugel: 2,20 Jumbo: 4,60 **vv**

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 9,10

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.



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.
- **Salate & Gemüse, Zondler:** Hier kaufen wir unsere Kräuter, Salate & Gemüse, überwiegend aus der Region.
- **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

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 !**

1= Farbstoff 2= Konservierungsstoff 3= Antioxidationsmittel 7=Koffeinhaltig
8= Süßungsmittel 10= Chininhaltig * = Rohgewicht

VV = vegan V = vegetarisch

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



*** Sterne-Landhaus-Komfort Zimmer/Appartment



Gerne bereiten wir für unsere kleinen Gäste reduzierte Portionen zu!

Samstag und Sonntag:

Kuchen aus eigener Herstellung (aktuelle Sorten bitte erfragen):

1 Stück Kuchen 3,40

1 Stück Torte 3,70

auf Vorbestellung auch ganze Kuchen und Torten zum Mitnehmen!