MENÜ

LIEBE GEHT DURCH DEN MAGEN

Diese Preisliste hat eine Gültigkeit
vom 01.01.2022 – 31.12.2022

MITEINANDER FÜR MENSCH UND NATUR

WIR VERWENDEN AUSSCHLIEBLICH BIOLOGISCHE LEBENSMITTEL.
WEITER ALS ÜBER DIE BUNDESGRENZE HINAUS SIND NUR ZUTATEN GEREIST, DIE ES HIERZULANDE NICHT GIBT.

UNSER FLEISCH STAMMT DIREKT VON HÖFEN AUS DER NACHBARSCHAFT. BEIM FLEISCH GILT DIE DEVISE: WENN EIN TIER SEIN LEBEN LÄSST, DANN ZOLLEN WIR IHM DEN GRÖBTEN RESPEKT. DAS BEDEUTET FÜR UNS, DASS UNSERE TIERE NUR KURZE UND STRESSFREIE TRANSPORTWEGE ZUM SCHLACHTHOF HABEN, WIR BEI DER SCHLACHTUNG UND IN DER KÜCHE SORGSAM DAMIT UMGEHEN UND WIR DAS GANZE TIER VERARBEITEN – BEI UNS GIBT ES KEIN ABFALLFLEISCH. WIR BEZAHLEN UNSEREN „SCHWEINEBAUERN" 200% MEHR ALS SIE FÜR DIE KONVENTIONELLE MAST BEKOMMEN WÜRDEN. DAS GEMÜSE KOMMT ZUM TEIL VON UNSEREN EIGENEN DEMETER-ÄCKERN. GRUNDSÄTZLICH VERWENDEN WIR VORWIEGEND DEMETER UND BIOLAND-ZERTIFIZIERTE PRODUKTE.

ES IST UNSERE TIEFE ÜBERZEUGUNG DAS WIR DURCH DIE KONSEQUENTE VERWENDUNG VON BIOLOGISCHEN LEBENSMITTELN EINEN WESENTLICHEN BEITRAG ZUM ERHALT UNSERER ERDE LEISTEN.

WIR FREUEN UNS SEHR DASS SIE DIESEN WEG MIT UNS GEHEN MÖCHTEN
– MITEINANDER FÜR MENSCH UND NATUR.

APERITIF

aperitif

BROT-BUFFET:

RIESENCIABATTA IN HERZFORM

WEITERE STANGENBROTE ZUM SELBERSCHNEIDEN

VERSCHIEDENE PIKANTE BROTAUFSTRICHE:

TOMATEN-AUFSTRICH

CURRY-ZWIEBEL-AUFSTRICH

GRÜNKERN-AUFSTRICH

SCHMALZ

DELIKATE ZUTATEN WIE SCHNITTLAUCH UND SPROSSEN

6,90 EUR / Person

aperitif

KIRSCHTOMATE AUF TOMATEN-MOZZARELLA-RAGOUT MIT OLIVENTAPENADE GEFÜLLT

2,90 EUR / Löffel

ZIEGENKÄSE-NOUGAT AUF MANGOGELEE

3,20 EUR / Löffel

GARNELEN-RAUCHFORELLEN-LASAGNE

2,75 EUR / Löffel

BALSAMICO-SULZ VOM RINDERFILET

3,25 EUR / Löffel

aperitif

GELIERTER GAISBURGER MARSCH MIT ALBBÜFFEL-FLEISCH

3,50 EUR / Glas

TATAR VON DER FORELLE MIT RUCOLA,
BALSAMICO-ALBLINSENSALAT, RAUCHFORELLENESPUMA UND FORELLENKAVIAR*

3,90 EUR / Glas

ALBDINKEL-SPAGHETTINI-SALAT MIT LORETTO-ZIEGENKÄSE

3,90 EUR / Glas

*wilder Kaviar

aperitif

ALBWACHOLDER-SCHINKEN MIT KRÄUTERDIP

2,65 EUR / Canapé

HOHENSTEINER VESPERKÄSE MIT FEIGENSENF

2,65 EUR / Canapé

GERÄUCHERTES FORELLENFILET MIT FORELLENKAVIAR*

2,95 EUR / Canapé

HAUSGERÄUCHERTER LACHS MIT MEERRETTICHESPUMA

3,20 EUR / Canapé

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF MIT BALSAMICO-PILZ-KOMPOTT

3,20 EUR / Canapé

*wilder Kaviar

SUPPEN

suppen

GEEISTE GAZPACHO MIT TOMATENSORBET UND ZITRONENÖL

6,90 EUR / Person

KAROTTEN-INGWER-SUPPE MIT SCHAUM UND TOPPING NACH WAHL

7,90 EUR / Person

FEINE TOMATENSUPPE MIT SCHAUM UND TOPPING NACH WAHL

8,90 EUR / Person

THAI-KOKOS-SUPPE MIT SCHAUM UND TOPPING NACH WAHL

8,90 EUR / Person

suppen

CREMESUPPE VOM HERBSTKÜRBIS MIT KÜRBISKERNÖL UND SAHNEHÄUBCHEN VERFEINERT
7,90 EUR / Person

SCHWÄBISCHE MAULTASCHENSUPPE MIT DREIERLEI MAULTÄSCHLE SOWIE SCHNITTLAUCH UND BACKERBSEN
8,90 EUR / Person

WILDKRAFTBRÜHE MIT MAISENBURGER ROTHIRSCH-RAVIOLI
10,20 EUR / Person

VORSPEISEN

Vorspeisen

GENUSS-MOMENT
STELLEN SIE SICH IHRE VORSPEISE AUS
DREI VERSCHIEDENEN KOMPONENTEN ZUSAMMEN:

GEBACKENER KAROTTENKUCHEN AUF SPINATBETT (VEGAN)
4,90 EUR / Person

FRISCHKÄSENOUGAT IN KOKOS AUF PUMPERNICKEL MIT MEERRETTICH-ERBSE
4,90 EUR / Person

KÜRBISMOUSSE MIT HAFERTÖRTCHEN UND RÖSTZWIEBELCREME (VEGAN)
4,90 EUR / Person

INTERPRETATION VON TOMATE-MOZZARELLA
4,90 EUR / Person

GERAUCHTES FORELLENTÖRTCHEN MIT ERBSENMOUSSE UND ZITRONENKERN
5,90 EUR / Person

GELIERTER GAISBURGER MARSCH MIT APFEL-MEERRETTICH-CHUTNEY
5,90 EUR / Person

GERNE KÖNNEN AUCH EIN ODER ZWEI KOMPONENTEN MIT EINEM
VITALEN SALATTELLER KOMBINIERT WERDEN.

vorspeisen

VITALER SALATTELLER
MIT GRISSINI UND BALSAMICOREDUKTION
8,90 EUR / Person

VITALES SALATBUFFET
FÜNF VERSCHIEDENE SALATE DER SAISON VERSCHIEDENE BLATTSALATE MIT KRÄUTERSALAT, SAUERRAHMDRESSING UND ESSIG-ÖL-DRESSING
9,50 EUR / Person

HAUSGEMACHTES ANTIPASTI-BUFFET
ZUCCHINI, AUBERGINEN, FENCHEL, MARINIERTE CHAMPIGNONS, TOMATEN, OLIVEN, CIABATTA, KALTGEPRESSTE ÖLE UND VERSCHIEDENE ESSIGE
10,70 EUR / Person

vorspeisen

BUNTE BLATTSALATE

MIT RAUCHFORELLENSTREIFEN, OLIVEN UND GETROCKNETEN TOMATEN

8,90 EUR / Person

GEBRATENES FORELLENFILET

AUF ERLESENEN SOMMERSALATEN MIT RADIESCHEN UND FRISCHEM MEERRETTICH

10,40 EUR / Person

HAUPTGÄNGE

hauptgänge

ROSA GEBRATENES EDELTEIL VOM RIND AUF RINDERFEINRAGOUT MIT POLENTACHIP
DAZU KARTOFFEL-STEINPILZ-AUFLAUF MIT GERAUCHTEM PAPRIKA-KARTOFFEL-PÜREE SOWIE RATATOUILLE-GEMÜSE
35,90 EUR / Person

ROSA GEBRATENES FILET VOM RIND –NIEDRIGTEMPERATUR GEGART-
MIT EINEM ALLERLEI VON DER KAROTTE, KARTOFFEL-GEWÜRZ-SCHAUM
UND KRÄUTERSCHUPFNUDELN
39,50 EUR / Person

hauptgänge

RÜCKEN VOM LANDSCHWEIN UNTER DER OLIVENKRUSTE MIT OCHSENSCHWANZ-PRALINE DAZU KARTOFFEL-KRÄUTER-TALER UND GLASIERTES GEMÜSE
32,50 EUR / Person

RÜCKEN VOM LANDSCHWEIN AUF RINDERFEINRAGOUT
MIT KÄSE-LAUCH-KNÖDEL SOWIE GLASIERTEM GEMÜSE DER SAISON
34,20 EUR / Person

KEULE VOM DEMETER WEIDELAMM
MIT GESCHMORTEN TOMATEN-BUSCHBOHNEN UND THYMIANPOLENTA
31,50 EUR / Person

ALLERLEI VOM DEMETER WEIDELAMM
GESCHMORTE KEULE MIT ROSA GEBRATENEM RÜCKEN
AN RATATOUILLEGEMÜSE UND TAGLIATELLE MIT GETROCKNETEN TOMATEN
36,70 EUR / Person

hauptgänge

DINKELRISOTTO AUF DINKELBISKUIT MIT KARTOFFELSCHAUM
DAZU ZUCCHINISCHEIBE SOWIE RATATOUILLE UND RÄUCHERTOFU (VEGAN)
24,90 EUR / Person

ZWEI GEBRATENE FORELLENFILETS
AUF TOMATEN-ZUCCHINI-RAGOUT MIT ALB-BUCHWEIZEN-RISOTTO
23,50 EUR / Person

ALBLINSEN-OFENSCHLUPFER AUF GEMÜSEPÜREE
MIT HAUSGEMACHTEN KRÄUTERSCHUPFNUDELN SOWIE GLASIERTEM GEMÜSE UND ZIEGENKÄSE-NOCKEN
24,90 EUR / Person

GERNE KÖNNEN SIE EINZELNE KOMPONENTEN AUS UNSEREN VORGESCHLAGENEN HAUPTGÄNGEN AUCH INDIVIDUELL MITEINANDER KOMBINIEREN.

SPRECHEN SIE UNS GERNE PERSÖNLICH AN.

DESSERT

dessert

Himbeersorbet auf Vanillecréme mit Schokocrumble und Minze-Mandelmilch-Espuma

9,90 EUR / Person

Dessert

MINIATUR DESSERTBUFFET

BITTE STELLEN SIE SICH DREI BIS VIER KOMPONENTEN ZUSAMMEN:

MOUSSE AU CHOCOLAT

JOGHURTSORBET UND WEITERE SORBET- BZW. EISSORTEN

LAUWARMER OFENSCHLUPFER MIT VANILLESOBE

CREME BRULÉE

ERDBEER-MINZE-SALAT (SAISONABHÄNGIG)

ZWETSCHGENRAGOUT MIT VANILLEESPUMAS

LAUWARMES SCHOKOKÜCHLEIN MIT FLÜSSIGEM KERN

MOCCA-PANNA COTTA

WALDBEERENRAGOUT MIT VANILLEESPUMAS

ZWEI KOMPONENTEN IN KOMBINATION MIT EINER MITGEBRACHTEN HOCHZEITSTORTE
6,40 EUR / Person

DREI KOMPONENTEN AUF SCHIEFERTAFEL AM TISCH SERVIERT
9,20 EUR / Person

VIER KOMPONENTEN ALS DESSERT-BUFFET
11,70 EUR / Person

kindermenü

KINDERSUPPE

KINDERSCHNITZELCHEN „MAX UND MORITZ"
MIT SPÄTZLE UND SAUCE

KINDER-STIEL-EIS

14,50 EUR / Kind

WEITERE KINDERGERICHTE SIND AUF ANFRAGE MÖGLICH.

imbiss

MITTERNACHTSVESPER
ERLESENE KÄSESORTEN, SCHWARZWÄLDER SCHINKEN,
SCHWARZWURST, SALAMI UND PARTYBRÖTCHEN
8,90 EUR / Person

KÄSEVESPER MIT WECKLE
8,90 EUR / Person

CURRYWURST MIT WECKLE,
MADRAS-CURRYPULVER UND HOTSAUCE
7,90 EUR / Person

PULLED PORK IM WECKLE
9,90 EUR / Person

VEGANE GULASCHSUPPE MIT BAUERNBROT
6,90 EUR / Person