

## Speisekarte

### Vorspeisen

€uro

Bunter Blattsalat mit im Speckmantel gebratenem Ziegenfrischkäse	10,50
Spargelröllchen mit Honigschinken und buntem Salatbukett	11,50
Tafelspitzscheibchen, mariniert mit Kräutersoße an Röstkartoffeln	10,50

### Suppen

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen und Frühlingslauch	4,90
Spargelcremesüppchen mit Sahne und Croutons	5,50
Spargelfond mit reichlich Spargel und Butteraugen	4,50

### Leichte Gerichte und Fischgerichte

Grünkernküchle in Butter gebraten, auf feinem Spargelragout angerichtet	14,50
kleine Portion	12,50

Gemüse – Couscous, pikant gewürzt, auf einer roten Paprikasoße, umlegt mit gebratenem grünem Spargel	13,50
kleine Portion	11,50

Gebratener Spargel, geschwenkt mit Kräuterseitlingen und Bio Dinkelnudeln, geriebenem Käse, dazu bunter Salatteller	14,50
kleine Portion	12,50

Lachsschaumklößchen auf rahmigem Blattspinat, umlegt mit Speckkartöffelchen	16,50
kleine Portion	14,50

Wolfsbarschfilet mit Aromaten in der Pfanne gebraten, an Bärlauchnudeln und buntem Salatteller	19,00
kleine Portion	17,00

Kabeljaufilet in Riesling gedünstet, Kräutersoße, Basmatireis und bunter Salat	18,50
---	-------

Filet von der Maischolle in Butter gebraten, auf einem kleinen Spargelragout angerichtet, dazu Kartoffelkrapfen	19,50
kleine Portion	17,50



Folgende Produkte in dieser Speisekarte sind aus kontrolliert biologischer Erzeugung: Mehl, Öle und Essige, Karotten, Sprossen, sowie alle Milch- und Käseprodukte  
DE-006 Ökokontrollstelle

<i>Hauptgerichte</i>	<i>Euro</i>
<b>Bunte Salatplatte</b> mit Radieschen, Ei und Tomaten und paniertem Bio Ziegenfrischkäse	12,50
<i>oder mit</i> gebratenen Putenbruststreifen	12,00
<b>Matjesfilet Hausfrauenart</b> mit feiner Joghurtsoße und Petersilienkartoffeln	11,50
<b>Maultäschle</b> in der Brühe, abgeschmolzt mit Speck und Zwiebeln, dazu gemischter Salat mit Kartoffelsalat	12,50
<b>Rückensteak vom Landschwein</b> mit geschwenkten Pilzen, Rahmsoße, Spätzle und buntem Salatteller	16,50
kleine Portion	14,50
<b>Zwiebelrostbraten</b> mit Spätzle und buntem Salatteller	19,50
<b>Angus-Sauerbraten</b> auf Schwäbische Art eingelegt und geschmort, hausgemachte Semmelknödel, Preiselbeeren und Salat	16,50
kleine Portion	14,50
<b>Zartes Angussiedfleisch</b> mit pikanter Meerrettichsoße, Preiselbeeren, Gemüsestreifen und Bratkartoffeln	15,90
kleine Portion	13,90
Rehbraten vom <b>Maibock</b> mit gebratenen Pilzen, Preiselbeeren Spätzle und buntem Salatteller	19,50
kleine Portion	17,50
<b>Lammkarree</b> rosa im Ofen gebraten, an Blattspinat und gebackenen Rosmarinkartoffeln	21,50
<b>Kalbsrückensteak vom Grill</b> mit pikanter Bärlauchkruste, Pommes frites und buntem Salatteller	21,50
<i>oder mit</i> bunter Salatplatte	21,50



Folgende Produkte in dieser Speisekarte sind aus kontrolliert biologischer Erzeugung: Mehl, Öle und Essige, Karotten, Blattsalat, sowie alle Milch- und Käseprodukte, Angusfleisch vom Michaelsberg DE-006 Ökokontrollstelle

## Unsere besondere Aperitif Empfehlung

### SoECCO, WG Brackenheim



Weißer BIO-Perlwein, trocken - aus der mit 23 ha Öko-Anbau drittgrößten  
BIO-Weingärtner-Genossenschaft Deutschlands

0,10 l 4,30 €

### Weinempfehlung:

2011er Weißburgunder trocken, 0,10l 3,00 €

Weingut Drautz-Hengerer, Heilbronn 0,25l 5,90 €

2010er Cuvée S, Rotwein trocken – Hausedition "Südweststerne"- 0,10l 3,00 €

Collegium Württemberg, WG Stuttgart-Rotenberg & Uhlbach 0,25l 5,90 €

## Kleines Vollwert Menü

Blattsalat mit Croutons und Radieschen

...

Gebratener Spargel mit Kräuterseitlingen  
und BIO-Dinkelnudeln geschwenkt

...

Erdbeersüppchen mit Rhabarbereis

19,00 €

### Spargel-Menü

Spargelröllchen an  
kleinem Salat

...

Spargelfond mit Butteraugen

\*\*\*

Kalbsrücken in der Pfanne gebraten  
mit weißem Spargel überkrustet,  
umlegt mit Kartoffelchen

...

Erdbeer -  
Joghurttörtchen

42,50 €

### Menü mit korrespondierenden

### BIO-Weinen (je 0,1l)

2010er Grüner Sylvaner trocken  
Weingut Helde, Sasbach/Kaiserstuhl

...



2008er Lemberger N trocken  
Weingut Schäfer-Heinrich

Heilbronn



...

SoECCO

Weißer Perlwein trocken

WG Brackenheim



52,50 €

*Erfrher Stangenspargel aus dem Unterland*

*Portion weißer Spargel mit holländischer Soße*

*oder*

*Portion Grünspargel aus Kocher - Steinsfeld*

*dazu Kartoffelchen oder Kräuterflädle*

*18,00 Euro*

*dazu empfehlen wir:*

Kleines Kalbsrückensteak

€  
9,00

Portion Schwarzwälder Schinken

7,50

Kleines paniertes Kalbsschnitzel

8,50

*Spargelgerichte*

*Portion weißer Stangenspargel*

*mit in Kräuterbutter*

*und Kirschtomaten geschwenkten Shrimps\*\* nicht BW*

*dazu Kartoffelchen*

*24,50 Euro*

*Portion bunter Stangenspargel im Kräuterflädle  
mit Honigschinken, Buttersoße und Käse überbacken*

*22,50 Euro*

*Portion grüner Stangenspargel*

*mit Tomatenbuttersoße*

*gebratenen Putenbruststreifen und Kräuterflädle*

*23,50 Euro*



Dieses wird direkt auf dem Bauernhof mit frischer eigener Milch und Sahne bzw. eigenen Früchten zubereitet. Es enthält keine künstlichen Aromen, Bindemittel oder Konservierungsstoffe.

*Espressinchen* | Kugel Espresso\*\*\*  
Krokanteiscreme

2,50 €

*Erdbeersüppchen mit Minze*  
Rhabarbereis und Sekt

6,50 €

Hausgemachte *Beerengrütze*  
mit Vanilleeis

5,90 €

*Dreierlei Bauernhofeis*  
umlegt mit frischen Früchten

6,90 €

*Himbeermousse*  
mit kalter Schokoladensoße

6,90 €

*Erdbeer - Joghurttörtchen*  
mit frischen Erdbeeren

7,00 €

*Gemischtes Eis*  
mit Sahne

3,90 €  
4,40€

*Eiskaffee* mit Sahne

4,50 €

*Walnussbecher\*\*\**

mit Eierlikör und Sahnehäubchen

5,90 €

*Schwarzwaldbecher* mit  
Schattenmorellen  
und Kirschwasser

5,90 €

\*\*\*Mövenpick Eis