

Speisekarte

<i>Vorspeisen</i>	€uro
Vitello tonnato, Kalbfleisch mit Thunfischsoße und Kapern	12,50
Bunter Blattsalat mit Tomaten und Mozzarella**	11,50
Carpaccio vom Angusfilet mit Parmesan** und Pfifferlingssalat	12,50
<i>Suppen</i>	
Rinderkraftbrühe mit Fadennudeln und Lauchzwiebeln	5,20
Tomatensüppchen mit Sahne und Kracherle	5,80
<i>Vegetarische und leichte Gerichte</i>	
Polenta – Parmesanschnitten** in Butter gebraten auf bunten Paprika – ZucchiniGemüse und Basilikumpesto	13,50
kleine Portion	11,50
Portion frische Pfifferlinge in cremiger Schnittlauchsoße, Weckknödel und buntem Salatteller	18,90
kleine Portion	16,90
Dinkelnudeln mit frischen Pfifferlingen und Kräutern geschwenkt, geriebenem Käse und buntem Salatteller	14,90
oder mit zusätzlich gebratenen Rinderfiletstreifen	17,90
<i>Fischgerichte</i>	
Wolfsbarschfilet in Butter mit Pfifferlingen gebraten an feinen Nudeln und buntem Salat	20,50
kleine Portion	18,50
Lachsfilet mit Ingwer und Riesling gedünstet an fruchtiger Currysoße, Basmatireis und buntem Salat	18,90
kleine Portion	16,90
Matjesfilet Hausfrauenart mit feiner Joghurtsoße und Petersilienkartoffeln	12,60
Geräucherte Matjes mit Zwiebelringen, grünen Bohnen und Bratkartoffeln	12,60



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

** kein Bio

DE - Öko 006

Hauptgerichte

€uro

Bunte Salatplatte mit vitaminreichen Sprossen, Radieschen, Ei, Bio – Käsestreifen und Baguette	10,50
<i>oder mit</i> gebratenen Putenbruststreifen	13,00
<i>oder mit</i> gebratenen Lachswürfeln	13,50
Maultäschle in der Brühe, abgeschmelzt mit Speck und Zwiebeln dazu gemischter Salat mit Kartoffelsalat	12,90
Putensteak vom Grill mit fruchtiger Currysoße, Basmatireis und buntem Salat	15,90
kleine Portion	13,90
Schnitzelchen vom Hällischen Landschweinrücken mit Salbei gebraten, Pfifferlinge, feinen Nudeln und buntem Salat	18,00
kleine Portion	16,00
Zwiebelrostbraten mit Spätzle und buntem Salatteller	20,50
Filetsteak vom Grill mit grobem Pfeffer gebraten, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und buntem Salatteller	24,50
Medaillons vom Kalbsfilet mit gebratenen Pfifferlingen, Brokkoliröschen und Polentamonden	23,90
<i>oder mit</i> Spätzle und buntem Salatteller	23,90
Cordon Bleu vom Kalbsrücken mit Pommes und buntem Salat	21,50
<i>oder mit</i> bunter Salatplatte und Baguette	21,50
Lammkarree aus dem Ofen an ThymiansöÙle, Paprika – ZucchiniGemüse und gebackene Kartoffelwürfel	24,90
kleine Portion	22,90



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

ANGUSRIND

Wir verwenden für die Angus -
Gerichte dieser Karte
ausschließlich
Bio-Angus-Rindfleisch

Kochkunst rund um das Bio-Angusrind vom Michaelsberg

DE-ÖKO 006



„Angus Roastbeef“

Kalt aufgeschnitten, reichlich garniert
Remouladensoße und Bratkartoffeln

15,90 €

„Angus-Sauerbraten“

auf Schwäbische Art eingelegt und geschmort,
hausgemachte Semmelknödel,
Preiselbeeren und Salat

17,90 €

kleine Portion 15,90 €

„Angussiedfleisch“

mit pikanter Meerrettichsoße,
Preiselbeeren, Gemüsestreifen und Bratkartoffeln

16,90 €

kleine Portion 14,90 €

„Zartes Angus-Gulasch“

mit Zwiebeln und Rotwein geschmort,
Weckknödel und buntem Salat

16,50 €

kleine Portion 14,50 €

„Angus-Hackspieß“

mit pikanter Pfeffersoße, Dinkelnudeln und buntem Salat

16,90 €

kleine Portion 14,90 €

Glücklich und gesund wie in den "guten alten Zeiten" leben die Tiere bei unseren Angus-Bauern in biologischer Freilandhaltung. Die Kälber wachsen bei ihren Müttern auf. Vom Frühjahr bis zum Auftrieb im Herbst auf grünen Weiden trinken sie gesunde Muttermilch, soviel sie wollen, direkt ab Euter - und dazu gibt es frisches Gras von ökologisch bewirtschafteten Wiesen. Diese ganz natürliche Aufzucht mit viel Bewegung in freier Natur läßt kerniges Fleisch mit natürlichem Geschmack heranwachsen.

Regional genießen

Unsere besondere Aperitif Empfehlung

Strawberry Mint 0,1 l 3,50 €

Weinempfehlung

Der Helmut ist gen Italien ausgewandert, die Nachfolger machen ihm alle Ehre :
Wir gratulieren **Weingut Hirth, Rebhof** aus Obersulm-Willsbach zum ersten Preis

Bester BIO-Wein Baden-Württemberg 2014 "Leichte trockene Weißweine"

2013er Riesling trocken

0,1l 3,50 € 0,25l 6,90 €

...und auch schön in rot:

2010er Lemberger trocken

0,1l 4,50 € 0,25l 8,90 €

Kleines Vollwert Menü

Tomatensüppchen mit Kracherle

...
Pilzragout mit Schnittlauchsoße und Weckknödel dazu Salat

...
Kugel Joghurteis mit frischen Himbeeren

21,90 €

Menü

Carpaccio vom Bio Angusfilet
mit geriebenem Käse

...

Rahmnudeln mit kleinem Zanderfilet

...

Medaillon vom Kalbsfilet
Gemüsebuket und Kartoffelwürfel

...

Beerenteller mit Erdbeersorbet
und Vanilleschaum

49,50 €

Menü mit korrespondierenden Weinen (je 0,1l)

2013er Sauvignon blanc trocken
Weingut Eberbach-Schäfer

Lauffen

...

2011er Schwarzriesling trocken
Weingut Steinbachhof Eißler

Vaihingen/ENZ - Gündelbach

...

2012er Kerner Auslese

Weingut Ungerer

Pfedelbach - Renzen

59,50 €

Schmeck den Süden

Gastronomen

Baden-Württemberg