

Aperitifempfehlung | mit Alkohol

Euro

Herbstling 0,2l 8,50

Rum | Zwetschge | Feige | Orange | Tonic Water

Golden Lillet 0,2l 8,50

Lillet | Quitte | Sekt

Aperitifempfehlung | alkoholfrei

Herbstlimo - im Weckglas 0,5l 7,50

Zwetschge | Feige | Orange | Soda

*Herbstlimo als Aperitif 0,2l 5,50

Apfel-Quitte spritziger Früchtemix 0,1l 5,00

Staatsweingut Weinsberg

Weinempfehlung

2020 Rotweincuvée II ***

Acolon | Cabernet Mitos

Weingut Laicher, Obersulm-Willsbach

Alkohol 13,5 % Vol. | Säure 5,3 g/l | Restzucker 8,3 g/l

Die vielschichtige Cuvée aus Acolon und Cabernet Mitos präsentiert sich farbintensiv, würzig, mit Aromen von dunklen Beeren, Leder und Vanille. Durch viel Fülle, eine zarte Tanninstruktur, intensive Aromen und eine dezente Restsüße bringt sie es geschmacklich zum absoluten Erlebnis.

0,1l 4,80 € | 0,2l 9,60 € | 0,75l 29,00 €

Wein des Monats

2023 Spätburgunder "Edition R", QbA trocken

Remstalkellerei eG, Weinstadt

Alkohol 13,5 % Vol. | Säure 5,6 g/l | Restzucker 5,8 g/l

Der kräftig-stoffige Spätburgunder betört mit Noten von Sauerkirsche, Waldbeeren, getrockneten Tomaten sowie feinem Kümmel. Im Abgang prägt er sich dank der feinen Gerbstoffe länger ein.

0,1l 4,80 € | 0,2l 9,60 € | 0,75l 29,00 €



Die geprüften und ausgezeichneten Restaurants "Haus der Baden-Württemberger Weine" stehen für regionale Weinkompetenz im Genießerland Baden-Württemberg.

Regional genießen

Genießermenü

Kürbissuppe

Kürbiskerne | Kürbisöl



Bäckchen vom Weidekalb

Romanesco | Kürbisspalten | geröstetes Süßkartoffelpüree



Trio von der Quitte

Sorbet | Muffin | Panna cotta



Menü 51,00 | Weinbegleitung je 0,1l 15,50

Weinbegleitung

2023 Riesling Kabinett trocken	0,1l	5,60
Weingut A. Heinrich Obersulm-Sülzbach	0,2l	11,20
2020 Rotweincuvée II ***	0,1l	5,30
Weingut Laicher, Obersulm-Willsbach	0,2l	10,50
Apfel-Quitte spritziger Früchtemix	0,1l	5,00
Staatsweingut Weinsberg		



Wir "Schmeck den Süden"-Gastronomen bringen Ihnen ein Stück unserer Heimat auf den Teller: regionaler Anbau, kurze Transportwege und frische Produkte.

Suppen

Euro

Rinderkraftbrühe  7,50
Schnittlauch | Schinkenschöberl

Kürbissuppe  9,80
Kürbiskerne | Kürbisöl 

Salate

Bunter Salat  7,80
Radieschen | Kresse

Großer bunter Blattsalat  21,00
Reisbällchen gefüllt mit Petersilienwurzel

Großer bunter Blattsalat mit Kartoffelsalat, Ei 15,00
mit

gebackenen Chorizo-Frühlingsrollen 20,00

gebratenem Filet vom Saibling aus dem Echaztal  21,00

gebratenen Roastbeef-Streifen vom Weiderind 21,00

gebratenen Streifen von der Bio-Pute vom Sternhof  21,00

Vorspeisen

Garnelencarpaccio | Krustentierfond 21,00
Avocadomayonnaise | Limettencrème fraîche | Gelbe Karotte

Reisbällchen gefüllt mit Petersilienwurzel  16,50
Tofucreme | Gelbe Bete | Rote-Bete-Sud | Sesam

Fischgerichte

Euro

Trio vom Seeteufel, Garnele und Thunfisch

38,50

Mangold | Artischocken | Pommes Rissolées

Saiblingsfilet aus dem Echaztal | Vermouthsauce



31,10

Bayrisch Kraut | Kürbiskartoffelgratin

klein

28,60

Matjes "Hausfrauen Art"

20,70

Schnittlauchkartoffeln

Vegetarische Gerichte

Sautierte Bandnudeln | Kürbisrahm



21,50

Kürbis | Linsen | Kräuterseitlinge | confierte Tomaten

Kässpätzle | Bergkäse



20,70

zweierlei Zwiebeln | gemischter Salat | Schnittlauch

Gebratener Kürbisstrudel | Kräutersauce



23,50

geröstetes Süsskartoffelpüree | Feto | Austernpilze | Romanesco

Pflanzliches Menü



Reisbällchen gefüllt mit Petersilienwurzel

Tofucreme | Gelbe Bete | Rote-Bete-Sud | Sesam



Sautierte Bandnudeln | Kürbisrahm

Kürbis | Linsen | Kräuterseitlinge | confierte Tomaten



Zwetschgentiramisu im Weckglas

Kakao | Minze

45,00

Hauptgerichte

Euro

Rosa gebratener Hirschrücken | Sauerkirschsauce 38,00
Quittenchutney | Kräuterseitlinge | Kürbiskartoffelgratin

Bäckchen vom Weidekalb 31,50
Romanesco | Kürbisspalten | geröstetes Süßkartoffelpüree

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind 31,00
Lembergersauce | hausgemachte Spätzle

Sauerbraten vom Bio-Rind in kräftiger Sauce  25,90
Preiselbeeren | Semmelknödel klein 23,40

Kachelfleisch vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein  23,50
Mangold | Artischocken | Pommes Rissolées

Hacksteak vom Weiderind | Thymiansauce 21,50
Bayrisch Kraut | Schmorzwiebeln | Schupfnudeln klein 19,00

Maultaschen in der Brühe  20,50
gebräunte Zwiebeln | bunter Salat | Kartoffelsalat

weitere Beilagen

normale Portion 3,50

große Portion 6,00

bunter Salat | Radieschen | Kresse  7,80



Folgende Produkte in unserer Speisekarte sind aus kontrolliert biologischer Erzeugung: Mehl, Öle (außer Kräuter-, Gewürz- und Frittieröle), Essige, Karotten, Kartoffeln (außer Pommes Frites und Kroketten), Puten, Landgockel, Kaffee und Tee (außer entkoffeinierte Kaffees), sowie alle Milch- und Käseprodukte (außer Eis, Sahne und Parmesan) | DE-ÖKO-006