

## Aperitifempfehlung | mit Alkohol

Euro

Himbeer Secco

8,00

Himbeer-Vanillesirup | Zitrone | Sekt

Tomato-Basil Tonic

12,00

Gin NO. 09 Tomate & Zitrone von Aromahopping

Tomaten-Basilikumsirup | Zitrone | Tonic Water

## Aperitifempfehlung | alkoholfrei

Himbeer Spritzer

6,50

Himbeer-Vanillesirup | Zitrone | Soda

Tomato-Basil Lemonade

9,00

Tomaten-Basilikumsirup | Zitrone | Zitronenlimonade

## Weinempfehlung

2025 Südweststerne Cuvée weiss, trocken

Calardis blanc | Cabernet blanc | Riesling | Sauvignon blanc

Weingut Klopfer, Weinstadt-Großheppach, Remstal

Alkohol 11,5 % Vol. | Säure 6,4 g/l | Restzucker 6,5 g/l

Diese Cuvée, welche speziell für uns Südweststerne Hotels kreiert wurde, begeistert mit einer Fülle exotischer Aromen, angeführt von Ananas und Grapefruit, gefolgt von einem Hauch Passionsfrucht. Harmonisch ergänzt durch Noten von gelben Steinfrüchten, Walnuss und Wiesenkräutern. Eine fein ausgewogene Mineralität rundet die Cuvée perfekt ab.

0,1l 4,80 € | 0,2l 9,40 € | 0,75l 28,00 €

## Wein des Monats

2024 Sauvignon Blanc Spätlese trocken

Weingut & Weinkellerei Bimmerle KG

Alkohol 12,5 % Vol. | Säure 6,6 g/l | Restzucker 2,4 g/l

Mango, Passionsfrucht und Papaya strömen in die Nase und an den Gaumen - von wilden Kräutern, grünem Paprika und Anklängen von weißem Pfeffer ergänzt. Ein passender Begleiter zu Spargelgerichten, Fischgerichten und Meeresfrüchten.



0,1l 6,00 | 0,2l 12,00 | 0,75l 36,00



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

# Regional genießen


## Spargelzeit

Portion weißer Spargel aus dem Unterland		26,00
Sauce Hollandaise   Kartoffeln oder Kräuterflädle		
<i>vegan</i>  Albaöl   Kartoffeln		

dazu empfehlen wir:

kleines Kalbssteak	18,00
Portion gekochter echt hällischer Wacholderschinken	12,00
kleines gebratenes Forellenfilet	13,00
kleines paniertes Putenschnitzel	15,00

## Spargelgerichte



Rösti   gratinierte Grünschalmuscheln	31,50
Parmesan   zweierlei Spargel   Schnittlauch   Kirschtomaten	
Gebratener grüner Spargel	30,50
Burrata   Pinienkerne   Rosinen   Olivenöl   Dinkelbaguette	
<i>vegan</i>  pflanzlicher Mozzarella	

## Weinempfehlung





2025 LEISSIUM weiß trocken	0,1l	5,20
Weingut Leiss, Weinsberg-Gellmersbach	0,2l	10,20

## Suppen


Euro

Rinderkraftbrühe Kräuterflädle   Schnittlauch		7,90
Suppe vom Unterländer Spargel Bärlauchöl   Kracherle		9,90

## Salate


Bunter Salat Radieschen   Kresse		7,90
Großer bunter Blattsalat eingelegte Äpfel   Feto   Pistazien		20,00
Großer bunter Blattsalat mit Kartoffelsalat, Ei und gebratenem Filet von der Forelle aus dem Echaztal		15,00 22,00
gebratenen Roastbeef-Streifen vom Weiderind		22,00
gebratenen Streifen von der Bio-Pute vom Sternhof		22,00

## Vorspeisen


Fruchtiger Salat vom grünen und weißen Spargel Apfel-Balsamico-Dressing   Erdbeeren   Rauchmandeln		19,90
Bärlauchwaffel   grüner Spargel   gebeizte Lachsforelle Whisky   rote Zwiebeln   Sardellencreme		19,90

## Fischgerichte

Euro

Gebratenes Forellenfilet aus dem Echaztal   Rieslingsauce		29,20
Mangold   Bouillonkartoffeln	klein	26,70
Steinbeisserfilet in Aromen pochiert   pinker Spargelschaum		36,00
gelber Blumenkohl   Agnolotti		
Matjes "Hausfrauen Art"		20,70
Schnittlauchkartoffeln		

## Vegetarische Gerichte

Agnolotti gefüllt mit pflanzlichem Ricotta	<i>vegan</i> 	29,50
pinkter Spargelschaum   Spargelragout   lila Karottenchips		
Dreierlei vom Bärlauch   Mangold   Kirschtomaten		24,50
Rösti   Bärlauchfrit   Bärlauchespuma		
wahlweise mit gebeizter Lachsforelle		10,50

## Pflanzliches Menü *vegan*

Fruchtiger Salat vom grünen und weißen Spargel  
Apfel-Balsamico-Dressing | Erdbeeren | Rauchmandeln



Agnolotti gefüllt mit pflanzlichem Ricotta  
pinkter Spargelschaum | Spargelragout | lila Karottenchips



Pflanzlicher Schokoladenbrownie  
Johannisbeersorbet | Pfefferminze

59,00

## Hauptgerichte

Euro

Cordon Bleu vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein Bergkäse   Wacholderschinken   Pommes frites		28,50
Ragout vom Weidekalb   Rahmsauce   Bärlauchöl Morcheln   Semmelknödel		31,50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind Lembergersauce   hausgemachte Spätzle		31,50
Sauerbraten vom Bio-Rind in kräftiger Sauce Preiselbeeren   Semmelknödel		27,90 klein 25,40
Gebratene Fleischküchle vom Weiderind   Burgundersauce lila Karotten   Bouillonkartoffeln		22,50
Maultaschen in der Brühe gebräunte Zwiebeln   bunter Salat   Kartoffelsalat		21,50

## weitere Beilagen

normale Portion		3,50
große Portion		6,00
bunter Salat   Radieschen   Kresse		7,90



Folgende Produkte in unserer Speisekarte sind aus kontrolliert biologischer Erzeugung: Mehl, Öle (außer Kräuter-, Gewürz-, Brat-, 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