Aperitifempfehlung | mit Alkohol

Euro

Feigenbrand 9,80

Feigensirup | Birnenbrand | Zitrone | Sekt

Quitten Spritz 8,90

Quitte | Zitrone | Sekt

Aperitifempfehlung | alkoholfrei

Feigling 6,90

Feige | Zitrone | Soda

Quittenlimo 6,90

Quitte | Zitrone | Soda

Weinempfehlung

2023 Ochsenbacher Liebenberg SÜDWESTSTERNE Cuvée

Weingut Merkle Wildspontan, Sachsenheim

Alkohol 13,0 % Vol. | Säure 4,2 g/l | Restzucker 3,2 g/l

Klassisch trocken und vollmundig mit saftiger Substanz und beeindruckender Länge. Die Vergärung mit eigenen Hefen eines einzigen Stammes verleiht dem Wein seinen unverwechselbaren Charakter. Aromen reifer roter Beeren, Trauben und Feigen verbinden sich mit würzigen Noten von schwarzem Pfeffer, Nelken und Lorbeer

0,1l 4,80 | 0,2l 9,60 | 0,75l 28,80

Weinempfehlung

2025 Sauvignon Blanc Waldluft trocken

Weingut Albrecht-Kiessling, Heilbronn

Alkohol 12,5 % Vol. | Säure 6,0 g/l | Restzucker 3,8 g/l

Die Weintraube gewachsen am Waldrand des Heilbronner Jägerhauses. Frisches Zitronengras, etwas Ananas und grüne Paprika – Am Gaumen zeigen sich wilde Kräuternoten und ein wunderbares Zusammenspiel von vollreifer Frucht und animierender Frische.

0,1l 5,70 € | 0,2l 11,40 € | 0,75l 34,30 €

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

Regional genießen

Genießermenü

Rinderkraftbrühe | Schnittlauch

Blutwurstravioli

Damwild aus Waldenburg | Wacholdersauce

Kürbis | Rosenkohl | Steinchampignons | Pommes Dauphine

Beeren-Cointreausorbet

Kürbisschaum | Ananasragout | Mandelhippe

Menü 51,50 | Weinbegleitung je 0,1l 18,00

Weinbegleitung

2024 Riesling Herzgrüble trocken	0,1l	5,60
Weingut Leiss, Weinsberg Gellmersbach	0,2l	10,20
2023 Untertürkheimer Altenberg Syrah*** QbA, trocken	0,1l	7,80
Weinmanufaktur Stuttgart eG	0,2l	15,60
2024 Chardonnay RIEDERSBÜCKELE feinherb	0,1l	4,90
Privatkellerei Eberbach-Schäfer, Lauffen a.N.	0,2l	9,90

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

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

Suppen

		Euro
Rinderkraftbrühe | Schnittlauch Blutwurstravioli		7,90
Muskatkürbissuppe Kürbiskerne | Kürbiskernöl		8,50

Salate

Bunter Salat Radieschen | Kresse		7,90
Große bunte Salatplatte gebackene Tofusticks	vegan	20,00
Große bunte Salatplatte mit Kartoffelsalat, Ei		15,00
und		
gebratenem Filet von der Lachsforelle aus dem Echaztal		22,00
gebratenen Roastbeef-Streifen vom Weiderind		22,00
gebratenen Streifen von der Bio-Pute vom Sternhof		22,00

Vorspeisen

Gebackener Schafskäse | Salsa Verde Rote Bete-Salat | Fregola Sarda | Linsen		15,50
Hokkaido Kürbis -Wurzelgemüse im Gelee Quittenchutney | weiße Nusscreme | Frisée	vegan	14,50

Fischgerichte

Euro

Filet von der Lachsforelle aus dem Echaz Tal — 29,50
Spitzkohl | Marone | Hartweizen — klein 27,00

Filet vom Zander | Vermouthsauce — 32,00
Hokkaido Kürbis | Pommes Dauphine

Matjes "Hausfrauen Art" — 21,80
Schnittlauchkartoffeln

Vegetarische Gerichte

Butternutkürbis gefüllt | Kürbissauce — 22,50
Schafskäse | Rosenkohl | gegrillte Quitte | Hartweizen

Cannelloni | Rote Bete Essenz — vegan 23,00
Maronen | Spitzkohl | Kürbis | Steinchampignons | Nussparmesan

Pflanzlicher Nussbraten | Rotweinsauce — vegan 22,00
Apfelrotkraut | Kartoffelgratin

Pflanzliches Menü

Hokkaido Kürbis -Wurzelgemüse im Gelee
Quittenchutney | weiße Nusscreme | Frisée

Pflanzlicher Nussbraten | Rotweinsauce
Apfelrotkraut | Kartoffelgratin

Pflanzliche Apfeltarte
Schokoladencreme | Pistazie

48,00 vegan

Hauptgerichte

		Euro
Rosa gebratene Entenbrust | Beifußsauce Apfelrotkraut | Bratapfel | Kartoffelknödel		36,00
Damwild aus Waldenburg | Wacholdersauce Kürbis | Rosenkohl | Steinchampignons | Pommes Dauphine		34,00
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind Lembergersauce | hausgemachte Spätzle		32,50
Sauerbraten vom Bio-Rind in kräftiger Sauce		28,90
Preiselbeeren | Kartoffelknödel	klein	26,40
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, Rindfleisch für Sauerbraten, Kaffee und Tee (außer entkoffeinierte Kaffees), sowie alle Milch- und Käseprodukte (außer Eis, Sahne und Parmesan) | **DE-ÖKO-006**