

Aperitifempfehlung | mit Alkohol

Euro

Punsch Spritz

7,50

Punschsirup | Zitrone | Sekt

Winter Caipi

9,00

Quitte | Cachaça | Limette | Ginger Ale

Aperitifempfehlung | alkoholfrei

Red Tonic

8,00

Punschsirup | Zitrone | Tonic Water

Walnuss Fizz

7,00

Walnuss | Birne | Apfel | Zitrone | Ginger Ale

Wein des Monats

2023 Chardonnay Dachshöhle QbA trocken

Weingut Bös, Malsch, Baden

Alkohol 12,5 % Vol. | Säure 5,9 g/l | Restzucker 3,7 g/l

Ein goldgelb leuchtender Chardonnay. Im Duft paaren sich reife Aprikosen, reife Birnen, Ananas und feine Röstnoten, die an Vanille und hellen Tabak denken lassen. Optimaler Begleiter zu würzigen und erdigen Gerichten.

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

Weinempfehlung

2019 NEVER STOP EXPLORING SPÄTBURGUNDER

Weingut Bihlmayer, Löwenstein

Alkohol 13,0 % Vol. | Säure 5,0 g/l | Restzucker 4,4 g/l

Im Duft intensive Waldbeere und Schwarzkirsche, Rumtopf, tolle Röstaromen und mediterrane Kräuter. Am Gaumen überrascht er mit seinen tiefen Tanninen und seiner intensiven Frucht. Der Spätburgunder hat eine tolle Textur und eine schöne würzige Komponente, die an Kräuter erinnert.

Er ist gerbstoffbetont und hat einen langen Nachhall.

0,1l 6,10 | 0,2l 12,20 | 0,75l 36,70



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

Regional genießen

Genießermenü

Suppe vom Rosenkohl

Speckquiche | geröstete Erdnüsse



Roulade vom heimischen Rind | Lembergersauce

Steckrübe | Kartoffelpüree



Crème brûlée von der Kaffeebohne

*Bumble Coffee | Praline | Florentiner

*Orangensaft, Espresso und Eiswürfel



Menü 47,50 | Weinbegleitung je 0,1l 15,20

Weinbegleitung

2024 Chardonnay Kalkmergel trocken	0,1l	4,90
Albrecht-Kiessling, Heilbronn	0,2l	9,80
2022 "Bunter Mergel" rot trocken	0,1l	5,60
Cabernet Spätburgunder Lemberger Merlot	0,2l	11,20
Weingut Schäfer-Heinrich, Heilbronn		
2024 Traminer lieblich	0,1l	4,70
Winzer vom Weinsberger Tal, Löwenstein	0,2l	9,40



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

Suppen

Euro

Rinderkraftbrühe



7,90

Quarkklößchen | Schnittlauch

Suppe vom Rosenkohl

9,90

Speckquiche | geröstete Erdnüsse

Salate

Bunter Salat



7,90

Radieschen | Kresse

Große bunte Salatplatte



20,00

gebackene Austernpilze

Große bunte Salatplatte mit Kartoffelsalat, Ei

15,00

und

gebratenem Filet vom Saibling aus dem Echaztal



22,00

gebratenen Roastbeef-Streifen vom Weiderind

22,00

gebratenen Streifen von der Bio-Pute vom Sternhof



22,00

Vorspeisen

Terrine von der Lachsforelle

14,50

Alblinsensalat | Karottensponge | Dillcrème

Rote Bete-Apfeltatar



13,50

Haselnussmayonnaise | Kräuteröl | Kresse

Fischgerichte

Euro

Pochiertes Skreifilet | Hummersauce 32,00

Chinakohl | getrüffelte Bandnudeln

Filet vom Saibling aus dem Echaztal | Vermouthsauce  29,50

geschmorte Rote Bete | Kartoffelplätzchen klein 27,00

Matjes "Hausfrauen Art" 21,80

Schnittlauchkartoffeln

Vegetarische Gerichte

Bandnudeln | Trüffelvelouté 22,00

Parmesanchip | Kirschtomaten | mariniertes Rucola

In Tempurateig gebackene Austernpilze  21,00

pflanzlicher Coleslaw | lauwarmer Briochemuffin

Im Salzteig geschmorte Rote Bete | Apfelgel  20,00

Steckrübe | Rosenkohl | Kartoffelpüree

Pflanzliches Menü

Rote Bete-Apfeltatar

Haselnussmayonnaise | Kräuteröl | Kresse



In Tempurateig gebackene Austernpilze

pflanzlicher Coleslaw | lauwarmer Briochemuffin



Pflanzliche Schokoladencreme im Glas

Rote Grütze | Minze

Hauptgerichte

Euro

Steak vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein Zwiebelkruste Speck Rosenkohl Kroketten	 25,00
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind Lembergersauce hausgemachte Spätzle	31,50
Sauerbraten vom Bio-Rind in kräftiger Sauce Preiselbeeren Semmelknödel	 27,90 klein 25,40
Braten vom heimischen Wildschwein Wacholdersauce Steinchampignons Chinakohl Kartoffelplätzchen	 28,50
Roulade vom heimischen Rind Lembergersauce Steckrübe Kartoffelpüree	 28,00
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- 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