

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

Wein des Monats

2023 Sauvitage QbA, trocken

Weingut Bähr, Erligheim

Alkohol 13,0 % Vol. | Säure 5,6 g/l | Restzucker 5,8 g/l

Die Weinsberger Kreuzung ist eine Kombination von Sauvignon Blanc, Grauburgunder und Riesling. Hohe Frostfestigkeit und eine sehr hohe Peronospora-Resistenz zeichnen Sie aus. „Sauvage“ ist das französische Wort für wild, nämlich frisch-fruchtig.

Vom Geruch einer Blumenwiese über exotische Früchte kommen einem bei diesem Wein viele Geschmackserinnerungen. Die breitschichtige Mineralik verspricht ein Feuerwerk der Geschmacksknospen auf der Zunge.

0,1l 5,30 € | 0,2l 10,60 € | 0,75l 31,90 €



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

Regional genießen

Genießermenü

Garnelencarpaccio | Krustentierfond
Avocadomayonnaise | Limettencrème fraîche | Gelbe Karotte



Bäckchen vom Weidekalb
Romanesco | Kürbisspalten | geröstetes Süßkartoffelpüree



Trio von der Quitte
Sorbet | Muffin | Panna cotta



Menü 62,00 | 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 28,60

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