

Haus - Aperitif 0,2 l

Aperol Spritz 7⁵⁰

Aperol, Sekt, Orangenscheibe und Eiswürfel

Suppen

Krebsschaumsüppchen 9⁵⁰
mit geistem Zandertartar

Hausgemachte Maultäschle 7⁹⁰
in kräftiger Rinderkraftbrühe

Leicht & Lecker

Duett von der Honauer Lachsforelle
mit gebeiztem und gegrilltem Filet
an Kartoffelrösti und Sour Creme
Vorspeise 15⁹⁰ Hauptgang 23⁹⁰

Mousse vom Schönbacher Ziegenkäse
mit fruchtigen Feigenculis
an Wildkräutersalat
Vorspeise 13⁹⁰ Hauptgang 21⁹⁰

Hausgemachte Bratensülze 16⁹⁰
mit Waldpilzen in Kräutervinaigrette
und Bratkartoffeln

Gartenfrische Salate

Markfrische Rohkost- und Blattsalate 8⁵⁰
an hausgemachten Dressings

Kleine Salatbowle 5⁹⁰
mit Rohkost- und Blattsalaten

Vegetarisch

Fettuccine mit Kräuterseitlingen
dazu Kirschtomaten, Lauchzwiebeln
in würzigem Parmesansud 19⁹⁰

Alle Preise sind in Euro ausgewiesen
inklusive der gesetzlichen MwSt.
und Bedienungsgeld.

Schwäbisches Know-how

Honauer Lachsforellenfilets 22⁹⁰
Mandelbutter und Kräuterkartoffeln

Hirschragout 23⁹⁰
in Wacholderrahmsauce
mit Butterspätzle

Ruiter Zwiebelrostbraten 27⁹⁰
Trollingersoße
mit Maultäschle und Bratkartoffeln

Drei schwäbische Maultaschen 15⁹⁰
geschmelzt mit Speck & Zwiebeln
Kartoffel- Blattsalat

Paniertes Schweineschnitzel 17⁹⁰
in Butter gebraten, Zitronenscheibe
und Pommes frites

Sommergenuss vom Grill mit Kräuterbutter und BBQ Sauce

400g Rumpsteak vom US Beef 38⁹⁰
fein marmoriert mit Fettrand

250g Rumpsteak 22⁹⁰
vom Argentinischen Black Angus Rind

Gegrilltes Lachsforellenfilet 15⁹⁰
aus dem Honauer-Echatztal

dazu empfehlen wir

Ofenkartoffel
mit Sour Creme 8⁹⁰

Sommergemüse
vom Grill 8⁹⁰

Bauernsalat „griechischer Art“ 11⁹⁰
mit Fetakäse

Große Salatplatte 12⁹⁰
mit Rohkost- und Blattsalaten



Menüempfehlung 39⁹⁰

Kräuterflädle
in Rinderkraftbrühe

Medaillons vom Schwein
in Rieslingrahmsauce und Champignons
dazu geschabte Butterspätzle

Dessertgenuss
im Weckglas

Vegan

Hausgemachter Waldpilzstrudel 21⁹⁰
auf pikantem Ratatouillegemüse

Saisonaler Genuss

Filetgeschnetzeltes vom Angus Rind 32⁹⁰
in Cognac-Pfefferrahmsauce
mit Kartoffelplätzchen

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 24⁹⁰
mit Preiselbeeren an Kartoffel- und Blattsalaten

Rosa gebratener Lammrücken 34⁹⁰
an Thymianjus
mit pikantem Sommergemüse
und Kartoffelplätzchen

Geschnetzelte Kalbsleber 23⁹⁰
im Sauerrahmsöble und Butterspätzle

"Burger-Special"

Hirsch-Burger 18⁹⁰
zartes Hirschfleisch
in rauchiger Gin-Marinade im „Rusty“ Brötchen
mit Kräuterseitlingen und Pommes frites

Beef-Burger 17⁹⁰
in pikanter Marinade
im „Rusty“ Brötchen
mit Bacon, Käse, Salat und Pommes frites



Dessert

Sommerliche Sorbetvariationen <i>Hausgemachte Sorbet von der Holunderblüte, Erdbeere und Cassis-Thymian</i>	10 ⁹⁰
Ziegenkäsedessert aus dem Schönbuch <i>vom Biohof Binder mit Frischkäse, Hartkäse, Zickli und Feta dazu Früchtegarnitur und Baguette</i>	13 ⁹⁰
Erdbeerbecher <i>mit frischen Erdbeeren, Vanilleeis, Eierlikör und Sahne</i>	9 ⁹⁰
Amaretto Dolce <i>Walnusseis, Espressois, Amarettolikör, Krokant und Sahne</i>	9 ⁵⁰
Walnusseis <i>mit Eierlikör und Sahne</i>	7 ⁵⁰
Zitronensorbet <i>mit eisgekühltem Vodka</i>	8 ⁵⁰
Riesen Solo Kugel <i>mit Früchtegarnitur (Espresso, Vanille, Schokolade, Walnuss, Erdbeere oder Zitrone)</i>	5 ⁵⁰
Sommergenuss im Weckglas	3 ⁹⁰
Affogato <i>Espresso mit Vanilleeis</i>	5 ⁵⁰