

Aperitif

Herbst Spritz 0,2l | Chardonnay Sekt 7⁹⁰
Birne | Ingwer

Limalfi 0,1l 6⁹⁰
Aperitivo Italiano alkoholfrei von Jörg Geiger
Zitronen | Kräuter | Akazienblüte

Suppen

Cremesüppchen von der Petersilienwurzel 9⁹⁰ 
Alblinsen | Kräuteröl

Maultäschle | Rinderkraftbrühe 9⁵⁰

Bouillabaisse von der Lachsforelle 12⁹⁰
Filet | Garnele | Fenchel | Karotte | Schalotten

Leicht & Lecker

Gegrillte Black Tiger Garnelen
Tomaten- Weißweinsud | Knoblauch
Kirschtomaten | Koriander | Baguette
Vorspeise 18⁹⁰ | Hauptgang 28⁹⁰

Ein Ruiter Fleischmaultäschle 10⁹⁰
Zwiebel- Speck- Schmelze
schwäbischer Kartoffelsalat | Kalbsjus

Gebratener Schönbucher Ziegenkäse 
marinierte Alblinsen | Birnen- Thymianchutney
Kräutersalat | Baguette
Vorspeise 14⁹⁰ | Hauptgang 21⁹⁰

Gartenfrische Salate

Kleine Salatbowle 6⁹⁰ 
Rohkostsalate | Blattsalate

Bunter Gartensalat 11⁹⁰ 
mit hausgemachtem Kartoffelsalat
Rohkost- und Blattsalaten
Sprossen | Baguette

dazu empfehlen wir

+gegrilltes Lachsforellenfilet 14⁹⁰

+180g Rumpsteak 18⁹⁰

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

Schwäbisches Know-how

Ruiter Zwiebelrostbraten
Trollingersoße | zweierlei Zwiebeln
Maultäschle | Spätzle
180g 29⁹⁰
250g 35⁹⁰

Cordon bleu vom Strohschwein 23⁹⁰
Denkendorfer Rohschinken | Obatzda
Pommes Frites

Ruiter Fleischmaultaschen 18⁹⁰
Zwiebel-Speck-Schmelze
Kartoffelsalat | Blattsalat

Wiener Schnitzel | Kalbsrücken 32⁹⁰
Preiselbeeren | Kartoffel- und Blattsalat

Honauer Lachsforellenfilets 28⁹⁰
Mandelbutter | Kräuterkartoffeln

Süßer Abschluss

Hausgemachte Ricottakrapfen 13⁹⁰
aromatisierte Zwetschgen | Schokoladenerde
Walnusseis | Schlagrahm

Crème brûlée von der Madagaskar-Vanille 11⁹⁰
Passionsfruchtsorbet | geröstete Mandeln | Minze

Walnusseis mit Eierlikör 8⁹⁰
Schlagsahne | Gebäck | Minze

Riesen Solo Kugel Sorbet 7⁹⁰
Fruchtgarnitur | Gebäck
Passionsfrucht - oder Cassissorbet

Riesen Solo Kugel Eis 6⁹⁰
Fruchtgarnitur | Gebäck
Vanille | Schokolade | Espresso | Walnuss | Zitrone

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

Menüempfehlung 39⁹⁰

Kräuterflädle | Rinderkraftbrühe

Sauerbraten vom Reh
Sauerrahmsöble | Semmelknödel

Zwetschgenragout | Walnusseis

Saisonaler Genuss

Hirschragout 26⁹⁰
Wacholdersöble | Preiselbeeren | Butterspätzle

Sauerbraten vom Reh 25⁹⁰
Sauerrahmsöble | Wurzelgemüse | Semmelknödel

Filetsteak vom argentinischen Weiderind 44⁹⁰
Kürbis- Schalottengemüse
Kräuterschupfnudeln | Balsamicoglance

Vegan & Vegetarisch

Käse- Spinatknödel 19⁹⁰ 
Salbeibutter | Wurzelgemüse
Kirschtomaten | würziger Bergkäse

Curry von der Schönbucher Alblinse 23⁹⁰ 
Spitzpaprika | Süßkartoffeln | geröstete Kichererbsen
Sprossen | Chips

„Hirsch“ Bowl 20⁹⁰ 
marinierte Alblinsen | pikanter Couscous
Hirtenkäse | gepickelte rote Zwiebeln
Granatapfel | Kerne | Sprossen | Chips

“Burger-Special”

Beef-Burger 22⁹⁰
200g saftiges Rindfleisch | Rusty Burger
würziger Bergkäse | knuspriger Bacon | Gurken | rote Zwiebeln
Pommes frites