



Albgenuss - mit allen Sinnen erleben

Vorspeisen

Salatteller

mit verschiedenen, saisonalen Rohkost- & Blattsalaten

- klein als Vorspeisensalat 6,40 €
- groß als Hauptgangportion 11,80 €



Flädlesuppe in kräftiger Rinderbrühe 5,60 €

Cremige Spargelsuppe

mit feiner Einlage und Brotkracherle (vegi) 7,20 €



Cremige Burrata

mit Bärlauchpesto auf Tomaten mit Ruccola 9,80 €

vom Spargelhof Mall aus Schwörzkirch



Eine Portion frischer Stangenspargel



- mit neuen **Kartoffeln** und Sauce **Hollandaise** 23,80 €
- mit **Kräuterflädle** und Sauce **Hollandaise** 25,80 €

dazu passend: zwei **Schweinemedallions** 9,80 €
zweierlei **Schinken** 8,20 €
ein paniertes **Schnitzel** 6,50 €

saftiges Steak vom Bauernkalb



dazu ein frisches Dinkelflädle mit Spargel und Schinken gefüllt
und mit Sauce Hollandaise überbacken 29,80 €



gegrillte Honauer Lachsforelle

an cremigem Spargelragout auf breiten Nudeln 25,80 €

Allergene? Fragen Sie Ihre Bedienung nach unserem Info-Ordner



= aus dem Biosphärengebiet



Albgenuss - mit allen Sinnen erleben

Salate, Bowls & Vegetarisches



Schwabenbowl „Salat auf Schwäbisch“

hausgemachte Maultäschle mit Röstzwiebeln
auf Kartoffelsalat dazu Bratensoße

15,70 €

Salatbowl „EXPO DUBAI 2020“

verschiedene Rohkostsalate mit Albquinoa-Falafel,
gebackenem Sambusak* und hausgemachtem Hummus (vegi)

17,90 €

*libanesisches Teigtasche mit Oliven-Tomaten-Feta-Füllung

Salatplatte mit Knusperpute

und gegrillten Ehestetter Champignons

17,90 €



Knusprig gebackene Albquinoa-Falafel

auf frischem Grillgemüse, in der Pfanne angeschwenkt,
und Ehestetter Champignons (vegi / auf Wunsch vegan)

18,80 €

Schwäbische Käsespätzle

mit Zwiebeln aus der Pfanne, dazu Blattsalate (vegi)

14,50 €



Spargelragout im Dinkelflädle

mit herzhaftem Bergkäse überbacken

dazu Blattsalate (vegi)

18,80 €

war es zu viel? Dann verpacken wir den Rest gerne in unserer wiederverwendbaren „Krone-Box für 1,50€

Allergene? Fragen Sie Ihre Bedienung nach unserem Info-Ordner



= aus dem Biosphärengebiet



Albgenuss - mit allen Sinnen erleben

Unsere Klassiker

Paniertes Schweineschnitzel

- zur Auswahl -

- mit Pommes frites € 15,40
- mit Spätzle € 16,90
- mit Salat als Beilage € 17,90



Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind
mit Pfannenzwiebeln und hausgemachten Dinkelspätzle
27,40 €



Gegrillte Schweinemedallions vom Landschwein
auf Ehestetter Rahmchampignons,
dazu hausgemachte Bubenspitzle
22,80 €



Dächinger Wilderertöpfe – ein Rehragout
mit Preiselbeerbirne, dazu Dinkelspätzle
21,80 €

für zuhause: 400g Rehragout in der Dose (ca. 2 Portionen): 9,80€

Geschmorte Lammhäxle

im Lembergersöble mit frischem Grillgemüse,
dazu CousCous-Quinoaküchle
23,50 €

für zuhause: 400 g Rindsrouladen, Ochsenbäckle etc in der Dose. zum mitnehmen



Albgenuss - mit allen Sinnen erleben

Zusätzliche Beilagen:

Pommes-frites	3,90 €	Spätzle	4,80 €
Bubenspitzle	4,80 €	Grillgemüse	5,60 €
Kroketten	3,90 €	Bratensoße	2,00 €
Für Beilagen-Umbestellungen berechnen wir einen Aufpreis:			2,00 €

Beilagen als Hauptgang:

ein bis zwei Beilagen als Hauptgang-Portion 8,80 €

Zur Vesperzeit:

Schweizer Wurstsalat	11,00 €
Schwäbischer Wurstsalat	11,00 €
Saurer Käs`	11,00 €

dazu jeweils Brot aus unserem Backhaus

für zuhause: 400g Saure Kutteln in der Dose (ca. 2 Portionen): 6,00€

Auszug aus unserer Dessertkarte:

3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren	7,50 €
Mousse au Chocolat mit Sahne	4,90 €
Panna Cotta mit roter Grütze	4,90 €
Affogato: 1 Kugel Vanilleeis mit Espresso	4,20 €

Wir freuen uns über Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihre Familie Köhler

war es zu viel? Dann verpacken wir den Rest gerne in unserer wiederverwendbaren „Krone-Box für 1,50€

Allergene? Fragen Sie Ihre Bedienung nach unserem Info-Ordner



= aus dem Biosphärengebiet