



Albgenuss - mit allen Sinnen erleben

Vorspeisen

Kräftige Rinderbrühe mit Dinkel-Flädle 5,60 €

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis

mit karamellisierten Kürbiskernen (vegi) 7,40 €

Herbstliche Blattsalate mit mariniertem Kürbisgemüse,

dazu gegrillte Rehleber 11,80 €

Salatteller

mit verschiedenen, saisonalen Rohkost- & Blattsalaten

als Vorspeisensalat 6,60 €

als Hauptgangsalat 11,80 €

Es ist Kürbiszeit

Gebackener Butternut-Kürbis

auf einem Ragout aus Albquinoa, Streuobstäpfel, Zucchini, Kirschtomaten, Cranberrys, Cashewkernen und Kartoffeln (vegi) 18,80 €

Zwei zarte Älbler Rehsteaks

auf angeschwenktem Kürbisgemüse mit Kroketten 27,80 €

Gegrillte Honauer Lachsforelle

mit cremigem Kürbisragout und breiten Nudeln 26,80 €



auf mediterranem Gemüse-Cous-Cous und pikanter Kürbissoße 19,80 €

Allergene? Fragen Sie Ihre Bedienung nach unserem Info-Ordner



= aus dem Biosphärengebiet

















Salate, Bowls & Vegetarisches



Schwabenbowl "Salat auf Schwäbisch" hausgemachte Maultäschle mit Röstzwiebeln auf Kartoffelsalat dazu Bratensoße 15,70 €

Salatbowl "EXPO DUBAI 2020"

verschiedene Rohkostsalate mit einer Albquinoa-Falafel, gebackenem Sambusak* und hausgemachtem Hummus (vegi) 17,90 €

*libanesische Teigtasche mit Oliven-Tomaten-Feta-Füllung

Salatplatte mit Knusperpute

und gegrillten Ehestetter Champignons 18.40 €

Knusprig gebackene **Albquinoa-Falafel** auf frischem Grillgemüse, in der Pfanne angeschwengt, und Ehestetter Champignons (vegi) 19,40 €



Schwäbische Käsespätzle

mit Zwiebeln aus der Pfanne, dazu Blattsalate (vegi) 14,80 €

Allergene? Fragen Sie Ihre Bedienung nach unserem Info-Ordner



= aus dem Biosphärengebiet





















Unsere Klassiker

Paniertes Schweineschnitzel

mit Pommes-frites € 15,90

mit Spätzle € 17,40

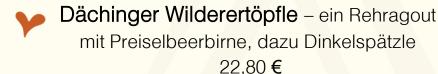
mit Salat als Beilage € 18,50



Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind mit Pfannenzwiebeln und hausgemachten Dinkelspätzle 28,40 €



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



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

Eine halbe Ente aus dem Bratrohr

mit Blaukraut, 2erlei hausgemachten Knödeln, Apfelkompott und Entenjus 27,40 €

Allergene? Fragen Sie Ihre Bedienung nach unserem Info-Ordner



aus dem Biosphärengebiet



















Albgenuss - mit allen Sinnen erleben

Zusätzliche Beilagen:

Salatteller	6,40€	Spätzle	4,80€
Pommes-frites	3,90€	Grillgemüse	5,60€
Kroketten	3,90€	Bratensoße	2,00€
Duda a a a a it-la	4.00.6		

Bubenspitzle 4,80 €

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	9,80€
Schwäbischer Wurstsalat	9,80€
Saurer Käs`	9,80€

dazu jeweils Brot aus unserem Backhaus

für zuhause: 400g Saure Kutteln in der Dose (ca. 2 Portionen): 5,00€

Auszug aus unserer Dessertkarte:

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

Allergene? Fragen Sie Ihre Bedienung nach unserem Info-Ordner















