



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 5,40 €

Feine Wirsingcremesuppe

mit Schinkenknusperli und Sahne 6,90 €



Antipasti Trio

Dreierlei mediterrane Vorspeisen an bunten Zupfsalaten

8,50 €

Fisch Fisch Fisch, wir lieben Fisch

Gegrillte Honauer Lachsforelle

auf mediterranem Grillgemüse, dazu Butternudeln

24,80 €



Gegrilltes Honauer Saiblingsfilet

auf Frühlingszwiebeln-Möhrengemüse, dazu Butterkartoffeln

26,50 €



Gegrilltes Wolfsbarschfilet


auf geschmortem Pak-Choi-Gemüse, frittierten Kartoffelwürfeln,
angeschwenkten Birnen und Cashewkernen

26,50 €



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 €

 **Gegrillter Kartoffel-Linsenküchle**
auf einem Ragout aus Alblinsen, Streuobstäpfeln, Zucchini,
Kirschtomaten, Cranberrys, Cashewkernen und Kartoffeln (vegi / vegan)
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 Ochsenbäckle

im Lembergersöble mit cremigem Wirsinggemüse,
dazu Kartoffel-Linsenküchle
24,00 €

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



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