





Albgenuss - mit allen Sinnen erleben

Vorspeisen


Kräftige Rinderbrühe mit Dinkel-Flädle 5,40 €

 Cremesuppe vom Hokkaidokürbis
mit karamellisierten Kürbiskernen (vegi) 7,20 €

 **gegrillte Rehleber** an marinierten Alblinsen,
dazu Zwetschgen Chutney und Blattsalate 11,80 €

Salatteller

mit verschiedenen, saisonalen Rohkost- & Blattsalaten

 klein als Vorspeisensalat 6,40 €
groß als Hauptgangsalat 11,80 €

Aus dem Bratrohr



eine halbe Ente aus dem Bratrohr
mit Blaukraut, 2erlei hausgemachten Knödeln,
Apfelkompott und Entenjus
26,80 €

Unsere Weinempfehlung zur Ente

2019 EGOIST - Merlot trocken, Bioweingut Zimmerle

0,25 l 8,20 €

0,1 l 4,90 €

Du bist kein EGOIST?

Dann nimm die Flasche, wie sie ist und teile

0,75l 23,80€

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)
18,80 €



Schwäbische Käsespätzle
mit Zwiebeln aus der Pfanne, dazu Blattsalate (vegi)
14,50 €



Gebackener Butternut-Kürbis
auf einem Ragout aus Albquinoa, Streuobstapfel, Zucchini,
Kirschtomaten, Cranberrys, Cashewkernen und Kartoffeln (vegi)
17,90 €

Allergene? Fragen Sie Ihre Bedienung nach unserem Info-Ordner



= aus dem Biosphärengebiet





Albgenuss - mit allen Sinnen erleben

Unsere Klassiker

Paniertes Schweineschnitzel

- 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€



Gegrillte Honauer Lachsforelle
mit cremigem Kürbisragout und breiten Nudeln
24,80 €

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 €
Bubenspitze	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): 6,00€


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

 = aus dem Biosphärengebiet

