







Albgenuss - mit allen Sinnen erleben


Chef's Lieblingsgerichte

+++ es ist Winterzeit +++

-  Cremesuppe vom Muskatkürbis
mit karamelisierten Kürbiskernen (vegi)
€ 6,80
-  Gegrillte Rehleber auf marinierten Linsen,
Zwetschgenchutney und Blattsalaten
€ 8,80
-  Eine knusprig gebratene, **halbe Ente** mit
Apfelrotkohl, zweierlei Knödel
und Quittenjus
€ 24,80

Unsere Weinempfehlung zur Ente:

-  Endinger Engelsberg 0,25l
Spätburgunder trocken vom Weingut Knab € 7,20

 = regionale Zutaten aus Baden-Württemberg



Albgenuss - mit allen Sinnen erleben

Jetzt ist Genusszeit!

Vitamine für die kalte Jahreszeit?

Gemischter **Vorspeisensalat**

€ 5,20

Salatbowl „EXPO DUBAI 2020“

verschiedene Rohkostsalate mit einer Albquinoa-Falafel, gebackenem Sambusak* und hausgemachtem Hummus

€ 15,80

*libanesisches Teigtasche mit Oliven-Tomaten-Feta-Füllung

Salatplatte mit Knusperpute

und gegrillten Ehestetter Champignons

€ 15,80



Schwäbische Käsespätzle

mit Zwiebeln aus der Pfanne, dazu Blattsalate (vegi)

€ 11,20



Gebrautes Kartoffel-Sauerrahmküchle

mit Alblinsen und gegrilltem Kürbisgemüse (vegi)

€ 14,80



Knusprig gebackene Albquinoa-Falafel

auf gegrillten Ehestetter Champignons und Kürbisstreifen (vegi)

€ 15,80



= regionale Zutaten aus Baden-Württemberg




Albgenuss - mit allen Sinnen erleben

Paniertes Schweineschnitzel

mit Pommes frites € 13,50


mit Spätzle € 14,80

mit kleinem Salatteller € 15,80


 **Schwäbischer Zwiebelrostbraten** vom Weiderind
mit Pfannenzwiebeln und hausgemachten Dinkelspätzle
€ 23,80

 **Gegrillte Schweinemedallions** vom Landschwein
auf Ehestetter Rahmchampignons,
dazu hausgemachte Bubenspätzle
€ 19,80

 **Honauer Lachsforellenfilet** – auf der Haut gebraten -
mit cremigem Kürbisgemüse, auf breiten Nudeln
€ 19,80

 **Dächinger Wilderertöpfe** – ein Rehragout
mit Preiselbeerbirne, dazu Dinkelspätzle
€ 17,50

 **Rosa gebratene Äbler Rehsteaks,**
auf gegrilltem Kürbis-Champignonngemüse
mit Grillkartoffeln
€ 24,50

 = regionale Zutaten aus Baden-Württemberg



Albgenuss - mit allen Sinnen erleben

Zur Vesperzeit:

Wurstsalat

Schweizer oder Schwäbischer
mit hausgemachtem Brot € 8,90

extra Beilagen und Umbestellungen:

1 bis 2 Beilagen als Hauptgang - € 6,00

extra Beilage: € 3,00 - € 4,00

hausgemachte Spätzle, Bubenspitze, Kässpätzle oder Bratkartoffel
als Umbestellung: € 2,00 Aufpreis

Salatteller statt Beilage: € 3,00 Aufpreis

Süßer Abschluss:

Desserts im Glas – je 4,60€
bitte fragen Sie beim Servicepersonal,
welches unserer Lieblingsnaschereien es heute gibt.

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

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an Ihre Servicekraft!