



*Albgenuss - mit allen Sinnen erleben*

## Chef's Lieblingsgerichte

+++ es ist Pfifferlingszeit +++

### Cremige Pfifferlingssuppe

mit reichlich Einlage und Kräuterkracherle (vegi) 6,80 €

### Sommerliche Blattsalate mit Grilltomaten

und angeschwenkten Pfifferlingen 15,80 €

---

### Cremige Pfifferlinge in Gemüserahm

dazu zwei Semmelknödel 18,80 €


### Zwei zarte Äbler Rehsteaks

auf gegrillten Pfifferlingen, dazu Kroketten 24,50 €

### Gegrillte Honauer Lachsforelle

mit cremigem Pfifferlingsragout  
und breiten Nudeln 22,80 €

Allergene? Fragen Sie Ihre Bedienung nach unserem Info-Ordner

 = aus dem Biosphärengebiet






*Albgenuss - mit allen Sinnen erleben*


## Jetzt ist Genusszeit!

Zu jeder Jahreszeit gut:

 eine heiÙe Suppe:  
**Kräftige Rinderbrühe mit Dinkel-Flädle** 4,80 €


Gemischter **Vorspeisensalat** 5,20 €

\*\*\*


 **Schwabenbowl „Salat auf Schwäbisch“**  
hausgemachte Maultäschle mit Röstzwiebeln  
auf Kartoffelsalat, dazu BratensoÙe  
13,80 €

**Salatbowl „EXPO DUBAI 2020“**  
verschiedene Rohkostsalate mit einer Albquinoa-Falafel,  
gebackenem Sambusak\* und hausgemachtem Hummus  
15,80 €  
\*libanesishe Teigtasche mit Oliven-Tomaten-Feta-Füllung

**Salatplatte mit Knusperpute**  
und gegrillten Ehestetter Champignons  
15,80 €

 Knusprig gebackene **Albquinoa-Falafel**  
auf frischem Grillgemüse, in der Pfanne angeschwenget,  
und Ehestetter Champignons (vegi)  
16,20 €

Allergene? Fragen Sie Ihre Bedienung nach unserem Info-Ordner


 = aus dem Biosphärengebiet




*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 €

 **Schwäbische Käsespätzle**  
mit Zwiebeln aus der Pfanne, dazu Blattsalate (vegi)  
11,80 €

 **Dächinger Wilderertöpfe** – ein Rehragout  
mit Preiselbeerbirne, dazu Dinkelspätzle  
18,20 €

**Knusprig gebackene SpareRibs**  
mit Pommes-frites, Coleslaw  
und BBQ-Sauce  
17,20 €

Allergene? Fragen Sie Ihre Bedienung nach unserem Info-Ordner

 = aus dem Biosphärengebiet



*Abgenuss - mit allen Sinnen erleben*

## Zur Vesperzeit:

**hausgemachte Tellersulz**  
mit Brot aus unserem Backhaus € 8,90

**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!**

Allergene? Fragen Sie Ihre Bedienung nach unserem Info-Ordner



= aus dem Biosphärengebiet