



*Albgenuss - mit allen Sinnen erleben*

## Chef's Lieblingsgerichte

+++ es ist Gänsezeit +++

### Cremesuppe vom Hokkaidokürbis

mit karamelisierten Kürbiskernen (vegi)

6,80 €

### gegrillte Gänseleber an marinierten Alblinsen,

dazu Zwetschgenschutney und Blattsalate

9,80 €

### Frisch vom Geflügelhof Rettich aus Uttenweiler:

#### eine Portion ofenfrischer Gänsebraten

mit Terrine vom Gänseklein, Rotkohl,  
Kartoffel- und Semmelknödel und Apfelkompott

33,80 €

### Unsere Weinempfehlung zur Gans:

#### Uhlbacher Götzenberg

Lemberger trocken – im Holzfass gereift

Collegium Wirtemberg

0,25 l

7,20 €

0,75 l

18,80 €

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 heiße Suppe:  
Kräftige Rinderbrühe mit Dinkel-Flädle 4,80 €


Gemischter Vorspeisensalat 5,20 €

\*\*\*


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

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 €

 Knusprig gebackene Albquinoa-Falafel  
auf frischem Kürbisgemüse, in der Pfanne angeschwenkt,  
und Ehestetter Champignons (vegi)  
16,80 €

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 Salat als Beilage € 15,80

 **Schwäbischer Zwiebelrostbraten** vom Weiderind  
mit Pfannenzwiebeln und hausgemachten Dinkelspätzle  
24,80 €


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

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

 **Dächinger Wilderertöpfe** – ein Rehragout  
mit Preiselbeerbirne, dazu Dinkelspätzle  
18,80 €  
für zuhause: 400g Rehragout in der Dose (ca. 2 Portionen): 7,80€

 **Gegrillte Honauer Lachsforelle**  
mit cremigem Kürbisragout  
und breiten Nudeln  
23,80 €

Allergene? Fragen Sie Ihre Bedienung nach unserem Info-Ordner

 = aus dem Biosphärengebiet



*Abgenuss - mit allen Sinnen erleben*

### Zusätzliche Beilagen:

Salatteller	5,20 €	Spätzle mit Soße	4,50 €
Pommes-frites	3,50 €	Grillgemüse	5,00 €
Kroketten	3,50 €	Käsespätzle	5,50 €
Bubenspitze	4,50 €		

Für Beilagen-Umbestellungen berechnen wir einen Aufpreis: 2,00 €

### Beilagen als Hauptgang:

ein bis zwei Beilagen als Hauptgang-Portion 8,00 €

### Zur Vesperzeit:

Schweizer Wurstsalat	8,90 €
Schwäbischer Wurstsalat	8,90 €
Saurer Käs`	8,90 €

dazu jeweils Brot aus unserem Backhaus


### Auszug aus unserer Dessertkarte:

Mousse au chocolat mit Sahne	4,60 €
PannaCotta mit roter Grütze	4,60 €
Affogato: 1 Kugel Vanilleeis mit Espresso	3,80 €

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

Ihre Familien Alfons und Monika  
Liane und Michael Köhler

Allergene? Fragen Sie Ihre Bedienung nach unserem Info-Ordner

 = aus dem Biosphärengebiet

