






Abgenuss - mit allen Sinnen erleben


Chef's Lieblingsgerichte

+++ es ist Bärlauch-Zeit +++


 Cremesuppe vom jungen Frühlingsbärlauch
mit Knuspercroutons (vegi) € 6,20

 Filetgeschnetzeltes vom Landschwein
in einem Bärlauchchampignonrahm,
dazu Kroketten € 18,20

 **Steak vom Weiderind**
mit Kräuterbutter überbacken
auf Frühlingszwiebeln
und einem Bärlauch-Flädle € 21,80

 Defitges **Bärlauchflädle**,
gefüllt mit frischem Grillgemüse
und Gorgonzola überbacken € 15,80

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

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)
€ 11,80



Knusprig gebackene **Albquinoa-Falafel**
auf gegrillten Ehestetter Champignons und Kürbistreifen (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

 **Honauer Lachsforellenfilet** – knusprig gebacken -
mit Gemüseudeln und Bärlauchrahm
€ 19,80

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

 **Rosa gebratene Äbler Rehsteaks,**
mit Süßkartoffel-Champignon-Gemüse
und Kartoffelkrapfen
€ 24,50

Allergene? Fragen Sie Ihre Bedienung nach unserem Info-Ordner

 = aus dem Biosphärengebiet



Abgenuss - 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!**

Allergene? Fragen Sie Ihre Bedienung nach unserem Info-Ordner



= aus dem Biosphärengebiet

