



Abgenuss - mit allen Sinnen erleben

Vorspeisen



gegrillte Rehleber an marinierten Alblinsen,
dazu Zwetschgenschutney und Blattsalate
10,80 €



Kräftige Rinderbrühe mit Dinkel-Flädle
5,40 €



Cremesuppe vom Hokkaidokürbis
mit karamellisierten Kürbiskernen (vegi)
7,60 €

gemischter Vorspeisensalat
mit verschiedenen Rohkost- & Blattsalaten
5,80 €

Winterempfehlung

Grünkohl mit deftigen Pinkel-Würsten,
dazu Salzkartoffeln
13,80 €

Geschmorte Ochsenbäckle
im Lembergersößle mit winterlichem Wirsinggemüse,
dazu Kartoffel-Linsenküchle
22,20 €

Allergene? Fragen Sie Ihre Bedienung nach unserem Info-Ordner



= aus dem Biosphärengebiet



Albgenuss - mit allen Sinnen erleben

Salate, Bowls & Vegetarisch



Schwabenbowl „Salat auf Schwäbisch“

hausgemachte Maultäschle mit Röstzwiebeln
auf Kartoffelsalat dazu Bratensoße

15,20 €

Salatbowl „EXPO DUBAI 2020“

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

17,60 €

*libanesisches Teigtasche mit Oliven-Tomaten-Feta-Füllung

Salatplatte mit Knusperpute

und gegrillten Ehestetter Champignons

17,60 €



Knusprig gebackene Albquinoa-Falafel

auf frischem Kürbisgemüse, in der Pfanne angeschwenkt,
und Ehestetter Champignons (vegi)

18,80 €



Schwäbische Käsespätzle

mit Zwiebeln aus der Pfanne, dazu Blattsalate (vegi)

13,80 €

Unsere Weinempfehlung zur Winterzeit:

Punta Aquila

Primitivo trocken – im Holzfass gereift

Tenute Rubino

0,25 l

7,60 €

0,75 l

21,80 €

Allergene? Fragen Sie Ihre Bedienung nach unserem Info-Ordner



= aus dem Biosphärengebiet



Albgenuss - mit allen Sinnen erleben

Unsere Klassiker

Paniertes Schweineschnitzel

mit Pommes frites € 14,90

mit Spätzle € 16,40

mit Salat als Beilage € 17,50



Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind
mit Pfannenzwiebeln und hausgemachten Dinkelspätzle
27,40 €



Gegrillte Schweinemedallions vom Landschwein
auf Ehestetter Rahmchampignons,
dazu hausgemachte Bubenspätzle
21,80 €



Dächinger Wilderertöpfe – ein Rehragout
mit Preiselbeerbirne, dazu Dinkelspätzle
20,80 €

für zuhause: 400g Rehragout in der Dose (ca. 2 Portionen): 7,80€



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

Allergene? Fragen Sie Ihre Bedienung nach unserem Info-Ordner



= aus dem Biosphärengebiet



Abgenuss - mit allen Sinnen erleben

Zusätzliche Beilagen:

Salatteller	5,80 €	Spätzle mit Soße	5,00 €
Pommes-frites	3,90 €	Grillgemüse	5,60 €
Kroketten	3,90 €	Käsespätzle	6,00 €
Bubenspitzle	5,00 €		
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): 5,00€

Auszug aus unserer Dessertkarte:

Mousse au chocolat mit Sahne	4,90 €
PannaCotta 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 Familien Alfons und Monika
Liane und Michael Köhler

Allergene? Fragen Sie Ihre Bedienung nach unserem Info-Ordner



= aus dem Biosphärengebiet

