




- Unsere Wild-Gerichte -

Wir beziehen unser Wildbret ausschließlich aus dem Kreis Reutlingen /Tübingen.


 ♥ **Cremesüppchen von Alb-Steinchampignons** - 5,90 €
mit Kräuterkracherle


 ♥ **Rahmsauerbraten vom Eninger Hirsch** - 22,90 €
mit Apfelrotkraut, dazu Serviettenknödel

 ♥ **Wildgulasch von Reh und Wildschwein** - 17,90 €
mit hausgemachten Eierspätzle, dazu Preiselbeerstreubst

 ♥ **Filetgeschnetzeltes von Reh, Wildschwein und Hirsch** - 24,90 €
mit Ehestetter Steinchampignons, dazu Albbandnudeln

Wildschweinschnitzel in der Kimmicherpanade - 25,90 €
mit Süßkartoffel-Pommes

 ♥ **Feiner Rehbraten an Lebkuchensöble** - 21,90 €
mit Speckrosenkohl und Kräuterbandnudeln

 ♥ **Rote-Bete-Spätzle** - 17,90 €
mit Frühlingszwiebel an Lautertalkäse-Soße,
dazu pflückfrischer Ackersalat

Eine kleine Süßigkeit danach....

Vitamin-C-Bombe:
Rafiniertes Granatapfel-Tiramisu - 6,90 €

Wissenswertes zum Wildbret

Wildbret – das Fleisch des Wildes – gehört heute zu den wenigen naturbelassenen Nahrungsmitteln. Sein Geschmack ist durch die natürliche Lebensweise des Wildes unverwechselbar. Das Fleisch von Rehen und Wildschweinen ist natürlich mager, fett- und cholesterinarm, reich an Mineralstoffen, sowie Vitamin B2. Wildbret ist ein sinnvoller Beitrag zu einer gesunden, ausgewogenen Ernährung: In 100 Gramm Wildfleisch sind ca. 20 bis 25 g Eiweiß und nur 2 bis 4 g Fett enthalten, der Nährwert liegt bei ca. 110 bis 125 Kilokalorien.

- Suppen -

  **Flädlesuppe** - 4,50 €

  **Maultaschensuppe** - 4,90 €

  **Leberspätzlesuppe** - 4,90 €

  **Gemüsesuppe (je nach Saison)** - 5,90 €

- Salate -

Haussalat - 9,90 €

Bunte Blattsalate, Rohkostsalate und Kartoffelsalat

mit gebratenen **Maultaschenecken** - 11,90 €

mit panierten **Schnitzelstreifen** - 12,90 €

mit gegrillten **Rindfleischstreifen** - 14,90 €

- Vegetarische Gerichte -

  **Kässpätzle** - 10,90 €

mit Lautertalkäse, dazu geschmelzte Zwiebeln

  **Alb Champignon-Lauchrahmnudeln** - 12,90 €

Maultaschen vegetarisch - 13,90 €

Hausgemachte Maultaschen mit Frischkäse-Spinat-Füllung
an fruchtiger Tomatensoße

Bunte Gemüsepfanne - 14,90 €

mit Salzkartoffeln



- Typisch Schwäbisch -



Saure Kutteln - 10,90 €
im Trollingersöble mit Bratkartoffeln

Saure Nierle - 11,90 €
in Balsamico-Trollinger-Jus mit Bratkartoffeln



Gebratene Rinderleber - 15,90 €
an kräftiger Trollingersoße, mit grünem Pfeffer und geschmelzten
Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln

  **Alb-Linsen** - 12,90 €
mit hausgemachten Eierspätzle und Saiten ⁽⁸⁾

  **Gaisburger Marsch** - 12,90 €
Siedfleisch mit Kartoffelschnitz und hausgemachten Eierspätzle
in Rinderkraftbrühe, mit geschmelzten Zwiebeln

  **Altschwäbischer Mostbraten vom Schweinehals** - 16,90 €
mit hausgemachten Eierspätzle und Kartoffelsalat

  **Gesottener Tafelspitz** - 17,90 €
an Sahne-Meerrettich-Soße mit Bratkartoffeln



  **Schwabenpfännle** - 18,90 €
Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Rahmchampignons,
Kässpätzle und hausgemachter Maultasche

  **Schwäbischer Zwiebelrostbraten** - 20,90 €
mit Bratkartoffeln und Zwiebelschmelze

- Noch mehr für Feinschmecker -

Paniertes Schnitzel aus dem zarten Schweinerücken - 14,90 €



  mit hausgemachten Eierspätzle
oder Pommes Frites

  **Geschnetzeltes vom Schwein** - 14,90 €
mit Rahmchampignons, dazu hausgemachte Eierspätzle

Steak und Salat - 19,90 €

Rindersteak mit hausgemachter Kräuterbutter und
gemischtem Salat

  **Rahmschnitzel von der Mähringer Landpute** - 17,90 €
mit Rahmchampignons, dazu Albandnudeln

  **Honauer Lachsforellenfilet** - 21,90 €
auf Blattspinat, dazu Petersilienkartoffel

- Maultaschen -

  **Hausgemachte Maultaschen** - 12,90 €
in der Brühe, mit Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat



  **Hausgemachte Maultaschen** - 12,90 €
geröstet mit Ei und Kartoffelsalat

  **Hausgemachte Maultaschen** - 12,90 €
mit Zwiebelschmelze, Bratensoße und Kartoffelsalat

- Für unsere kleinen Gäste -

  **Rapunzel** - 4,50 €
Spätzle mit Soße

Räuber Hotzenplotz - 4,50 €
Pommes rot/weiß

  **Rumpelstilzchen** - 6,90 €
Maultäschle mit Kartoffelsalat



Asterix - 7,90 €
Schnitzel mit Pommes

Pinocchio - 5,90 €
Ein Saitenwürstle mit Pommes

- Vesperkarte -



Diese Gerichte erhalten Sie täglich ab 17.00 Uhr



  **Schwäbischer Wurstsalat** - 8,90 €
mit hausgebackenem Bauernbrot⁽⁸⁾



  **Schweizer Wurstsalat** - 8,90 €
mit hausgebackenem Bauernbrot⁽⁸⁾

Bauernsülze - 9,90 €
mit Essig, Öl und Zwiebeln angemacht,
dazu hausgebackenes Bauernbrot

Ochsenmaulsalat - 9,90 €
mit Zwiebeln garniert,
dazu hausgebackenes Bauernbrot⁽⁸⁾

  **"Lumpensalat"** - 9,90 €
Deftig mariniertes rotes und weißes
Schwartenmagen mit Backsteinkäse und Zwiebeln,
dazu hausgebackenes Bauernbrot

  **Herzhafter Backsteinkäse** - 10,90 €
mit Essig, Öl und Zwiebeln angemacht,
dazu hausgebackenes Bauernbrot und Butter

  **Bunter Rindfleischsalat** - 12,90 €
mit Paprika, Zwiebeln und geraspelttem Meerrettich,
dazu hausgebackenes Bauernbrot

  **Ein Paar weiße Bratwürste** - 11,90 €
mit Kartoffelsalat

Auf Wunsch servieren wir Ihnen zu diesen Gerichten Bratkartoffeln dazu (Aufpreis 3,00 €)