

SPEISEKARTE

TAKE AWAY GERICHTE

MONTAG BIS SAMSTAG

11.00 - 20.30 UHR

SONN & FEIERTAGS

11.00 - 19.30 UHR

DIREKT
ONLINE
ODER
TELEFONISCH
BESTELLEN

DAS HERBSTMENÜ

DAS BESTE AUS DER REGION IN 3 GÄNGEN

VORSPEISE

Vegane Cremesuppe vom Hokkaidokürbis
Curry | Ingwer | Kokos

HAUPTGANG

Lachsforellenfilet unter der Meerrettichkruste
auf Rote Beete Gemüse mit Honauer Rahmkartoffeln

DESSERT

Quitten – Walnussparfait
Apfelkompott | Creme vom Bremelauer Joghurt

Menüpreis pro Person 35,50 €

Ab 2 Personen Buchbar im Warmhaltegerät

Der Menüpreis beinhaltet alle aufgelisteten Komponenten.

TAGESGERICHTE

Montag 8. November	Kräuter Cordon Bleu vom heimsichen Landschwein Herbstgemüse Pommes Frites Tagesdessert	14,50 €
Dienstag 9. November	Hausgemachte Fleischküchle mit schwäbischem Kartoffelsalat Bratensoße Tagesdessert	12,50 €
Mittwoch 10. November	Lachsforellenfilet paniert auf Kartoffel - Gurkensalat hausgemachte Remoulade Tagesdessert	16,50 €
Donnerstag 11. November	Gulasch vom heimischen Weiderind Paprika Hausgemachte Spätzle Tagesdessert	16,50 €
Freitag 12. November	Lachsforellenfilet im Bierteig gebacken Tomatensoße Rahmkartoffeln Tagesdessert	16,50 €
Samstag 13. November	Kalbsrahmgeschnetztes mit Ehestetter Champignons hausgemachte Spätzle Tagesdessert	17,50 €
Sonntag 14. November	Lachsforellensteak auf der Haut gebraten mit Kräuterbutter auf wildem Mandelbrokkoli Ofenkartoffel Tagesdessert	20,50 €
Montag 15. November	Rindseintopf mit Kartoffeln & Gemüse Tagesdessert	12,50 €
Dienstag 16. November	Sahnegeschnetztes von der Albhähnchenbrust Ehestetter Champignons Bandnudeln Tagesdessert	14,50 €
Mittwoch 17. November	Lachsforellenfilet im Kräuter - Knuspermantel Frischkäsedip Blattsalate Kirschtomaten Tagesdessert	15,50 €
Donnerstag 18. November	Hausgemachte Maultaschen mit schwäbischem Kartoffelsalat Speck & Zwiebelschmälze Tagesdessert	12,50 €
Freitag 19. November	Fischnudelteller Bandnudeln gegrilltes Gemüse Lachsforellenstreifen Tagesdessert	15,50 €
Samstag 20. November	Mild geschmorter Rotweinbraten vom heimischen Hochlandrind Schmorgemüse Hausgemachte Spätzle Tagesdessert	17,50 €
Sonntag 21. November	Geräucherte Lachsforellenschnitte mit Meerrettich Kartoffel - Gemüseragout Tagesdessert	18,50 €
Montag 22. November	Kartoffel - Gemüserösti mit Spiegelei & Speck Tagesdessert	12,50 €
Dienstag 23. November	Hausgemachte Fleischküchle mit schwäbischem Kartoffelsalat Bratensoße Tagesdessert	12,50 €
Mittwoch 24. November	Lachsforellenragout in Kräutersoße mit Gemüse Nudeln Tagesdessert	16,50 €

VORSPEISEN & SUPPEN

Gemischter Salatteller

mit Rohkostsalaten | Kartoffelsalat | Blattsalat

5,50 €

Spätsommerblattsalat mit Ensmader Ziegenfrischkäse

Heimischer Blattsalat der Saison | karamelisierter Walnüsse | Rote Beete und Ziegenfrischkäse aus Ensmad

9,50 €

Carpaccio vom schwäbischen Albrind

Hauchdünne Filetscheiben vom schwäbischen Albrind

Münzdorfer Bergkäse | Rucola | Pinienkerne* | 13 Jahre alter Balsamico*

13,50 €

Schwäbische Flädlesuppe

Rinderkraftbrühe | Kräuterflädle

4,50 €

Vegane Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit Curry & Ingwer

6,00 €

HONAUER ECHAZTAL FORELLE

Salat „Fischerglück“

Honauer Räucherfische | gebratenes Lachsforellenfilet

Knackige Blattsalate mit Hausdressing | verschiedene Dips

15,30 €

Gebratenes Lachsforellenfilet nach Müllerin Art

Hausgemachte Remouladensoße | Sommergemüse | Honauer Rahmkartoffeln

19,00 €

Paniertes Lachsforellenfilet

Hausgemachte Remouladensoße | Sommergemüse | Honauer Rahmkartoffeln

19,00 €

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Mandelbutter

Sommergemüse | Honauer Rahmkartoffeln

20,50 €

Gebratenes Lachsforellenfilet mit frischen Rahmchampignons

Honauer Rahmkartoffeln

21,00 €

Gebratenes Saiblingsfilet nach Müllerin Art

hausgemachte Kräuterbutter | Sommergemüse | Rahmkartoffeln

22,70 €

Gebratene Forelle nach Honauer Art mit Mandelbutter

und Honauer Rahmkartoffeln

19,20 €

Gebratene Forelle nach Finkenwerder Art mit Speck & Zwiebeln

und Honauer Rahmkartoffeln

19,50 €

Heißgeräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich

und Honauer Rahmkartoffeln

18,50 €

KINDERGERICHTE

Kinderschnitzel mit Bratensoße und hausgemachten Spätzle

8,50 €

Kinderfisch – Paniertes Lachsforellenfilet mit Remoulade und Rahmkartoffeln

8,50 €

Knusprige Forellennuggets mit Remoulade und Pommes Frites

7,00 €

VON DEN WIESEN DER REGION

Teriyaki - Albhähnchen Bowl

Saftige Albhähnchenbrust im Sesam-Mantel | würziges Pfannengemüse mit Teriyakisoße
frischen Zuckerschoten | Mie Nudeln 17,50 €

Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensoße

und hausgemachten Spätzle oder Pommes Frites 14,00 €

Lendchen vom heimischen Landschwein

Ehestetter Champignons in Kräuterrahm | hausgemachte Spätzle 19,50 €

60 Stunden bei 60 °C mild geschmorter Braten vom Albbüffel

Schmorsoße | Sommergemüse | hausgemachte Spätzle 19,50 €

Gulasch vom heimischen Wildschwein

hausgemachten Spätzle | Preiselbeeren | Salat 18,00 €

VEGETARISCH

Hausgemachte Semmelknödel mit Ehestetter Champignons

in Kräuterrahmsoße 10,50€

VEGAN

Blumenkohl – Kokos Curry* mit Zuckerschoten

und hausgemachten Falafeln* 14,00 €

Spicy Gemüse Bowl

Würziges Pfannengemüse mit Teriyakisoße | frischen Zuckerschoten | Mie Nudeln 13,50 €

ZEIT FÜR BODENSTÄNDIGES

Straßburger Wurstsalat

Schinkenwurst und Albkäs | Zwiebeln | Essiggurken mit Bratkartoffeln 11,50 €

Herzhaftes Vesperbrett

Luftgetrockneter Albschinken | Schinkenwurst | Essiggemüse | Brot
Geräuchertes Forellenfilet | Münzdorfer Brie & Vesperkäse | Sahnemeerrettich | Senf 13,00 €

DAZU Frisches Marktgemüse 4,50 €

Pommes Frites 4,50 €

Hausgemachte Spätzle 4,50 €

Hausgemachte Rahmkartoffeln 4,50 €

DESSERTS

Milch - Schokoladenmousse mit Schokoraspeln 4,50 €

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanillesoße
eingemachte Beeren 7,50 €