

**Unsere Aperitif Empfehlung:**

**Campari Blossom**

Campari und Orangensaft  
mit Sekt aufgefüllt 5<sup>50</sup>

**„Stauferland Fruchtcocktail“**

frisch gemixt aus den Säften der  
Familie Stolz Bad Boll 4<sup>50</sup>

mit Rieslingsekt verfeinert 5<sup>90</sup>

**Gänse- und Wildzeit**

**Gans Wild, Gans zart, Gans lecker ...!**

**Gebratene Gänseleber**

mit Quitten-Ingwer Chutney und Feldsalat 9<sup>50</sup>



**Geschmorte Gänsekeule**

mit Rotkraut und Kartoffelknödel 20<sup>50</sup>

**Hirschrostbraten** mit geschmelzten Zwiebeln auf Hagenbuttenjus  
Kürbisspalten und Spätzle 24<sup>00</sup>

**Geräucherte Wildschweinkeule**

mit frischem Wirsing und Serviettenknödel 17<sup>50</sup>



**Räucherplatte** verschiedene Spezialitäten aus dem Rauch  
mit Walnuss-Sellerie Salat und Sauce Cumberland

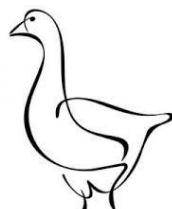


Vorspeise 13<sup>90</sup> / je weitere Person +8<sup>50</sup>

**Dessert:**

**Baumkuchen im Schokomantel**

mit weißem Mousse und Orangenragoût 9<sup>50</sup>



Gerne servieren wir Ihnen  
eine **ganze Gans** in drei Gängen:  
ab 4 Personen für 42<sup>50</sup> pro Person  
(nur auf Vorbestellung mind. 2 Tage vorher)

**Unser Begleiter zu Wild und Gans:**

2015er Acolon, trocken  
Heuchelbergkellerei Schwaigern  
0,1l 4<sup>50</sup> 0,25l 8<sup>50</sup>

### **SUPPEN:**



**Hausgemachte Rinderbouillon**  
mit Kräuterflädle und Markklöschen 5<sup>50</sup>

**Kürbiscremesuppe** mit süß-saurer Kürbiseinlage  
und grüner Sahne 7<sup>50</sup>

**Kartoffelcremesuppe**  
mit einer Tafelspitzpraline 6<sup>90</sup>



### **VORSPEISEN:**



**Bunter Salatteller**  
**-frisch vom Gärtner Frank aus Bad Boll-**  
saisonale Rohkost- und Blattsalate 5<sup>50</sup>

**Verschiedene Blattsalate** mit gebratenen Pilzen 7<sup>90</sup>

**Gebratene Gänseleber**  
mit Quitten-Ingwer Chutney und Feldsalat 9<sup>50</sup>



**Räucherplatte** verschiedene Spezialitäten aus dem Rauch  
-Entenbrust, Schwarzwälder Schinken, .... und eine Fischterrine  
mit Walnuss-Selleriesalat und Sauce Cumberland



Vorspeise 13<sup>90</sup> / je weitere Person +8<sup>50</sup>

### **Dazu empfehlen wir:**

2016er Spätburgunder Weißherbst  
Rosé, feinherb, Staatsweingut Meersburg  
0,1l 4<sup>50</sup>    0,25l 8<sup>50</sup>

2016er Chardonnay, trocken  
Collegium Wirtemberg  
Weingärtner Rotenberg & Uhlbach e.g.  
0,1l 4<sup>50</sup>    0,25l 8<sup>70</sup>

RESTAURANT  
**STAUFERLAND**  
BALD BOLL



**Unsere Klassiker aus der Region**



Hausgemachte **Maultaschen** in der Brühe  
mit buntem Salatteller 12<sup>50</sup>



**Paniertes Schnitzel** vom Stauer-Schweinerücken  
mit Pommes Frites 13<sup>90</sup>

dazu empfehlen wir gemischte Rohkost und Blattsalate 5<sup>50</sup>

**Schwabenteller Stauerland**

Zwiebelrostbrätle mit Maultäschle,  
Schweinefilet mit Alb-Champignons, Rahmbraten  
Gemüse und Spätzle 21<sup>90</sup>



**Geräucherte Wildschweinkeule**

mit frischem Wirsing und Serviettenknödel 17<sup>50</sup>

Schweizer oder Schwäbischer **Wurstsalat** mit Brot 8<sup>90</sup>  
**oder** Bratkartoffeln 12<sup>50</sup>

**AUS UNSERER RÄUCHERKÜCHE**

**Hausgemachte Fischterrine**  
mit Walnuß-Selleriesalat 9<sup>00</sup>

\*\*\*

**Geräucherte Wildschweinkeule**  
mit frischem Wirsing und Serviettenknödel 17<sup>50</sup>

\*\*\*

**Gebackene Zwetschgen**  
mit Vanillesoße und Haselnußeis 8<sup>90</sup>

im 3-Gang Menü 33<sup>00</sup>

alle Preise verstehen sich in Euro  
inklusive 19% MwSt

RESTAURANT  
**STAUFERLAND**  
BALD BOLL



**Für den feinen Gaumen**

Gebratene **Kalbsleber** mit  
rotem Zwiebelchutney und  
Süßkartoffelpüree 21<sup>50</sup>

**Hirschrostbraten** mit geschmelzten  
Zwiebeln auf Hagenbuttenjus  
Kürbisspalten und Spätzle 24<sup>00</sup>



**Geschmorte Gänsekeule** mit Rotkraut  
und Kartoffelknödel 20<sup>50</sup>

**VEGETARISCHE ECKE**

**Gemüseteller Stauferland** gedünstet,  
knusprig gebacken und fein cremig  
mit vegetarischer Jus 18<sup>50</sup>

**Große Salatplatte** mit Hausdressing  
und gratiniertem **Schafskäse** 13<sup>90</sup>

**Portion gemischte Waldpilze**  
in Rahm **oder** Sautiert  
dazu Serviettenknödel **oder**  
Bandnudeln 18<sup>90</sup>



**LECKERES AUS DEM WASSER**



Gebratenes **Zanderfilet** mit Lavendel-Orangenkruste  
dazu Kürbisgemüse und Nudeln 23<sup>50</sup>

**Frisches Forellenfilet in Mandelbutter gebraten**  
dazu Rahmwirsing und Kartoffeln 19<sup>90</sup>



**Große Salatplatte** mit gebratener **Lachsforelle** 17<sup>50</sup>

**!!! ZUM VORMERKEN !!!**

Gerne richten wir auch Ihre Weihnachtsfeier aus.  
Fragen Sie nach unserer Rundum-Sorglos Paket.

### **Für unsere Süßen**

#### **Baumkuchen im Schokomantel**

mit weißem Mousse und Orangenragoût 9<sup>50</sup>



#### **Gebackene Zwetschgen**

mit Vanillesoße und Haselnußeis 8<sup>90</sup>

Unsere Hausgemachten Sorbets:

**Ananas, Erdbeer, Cassis, weißer Pfirsich und Birne** 4<sup>00</sup>

dazu empfehlen wir Vodka oder Sekt 7<sup>00</sup>

#### **Hausgemachte Eispralinen** 4<sup>50</sup>

mit **Espresso** 6<sup>50</sup>

Espresso mit 1 Kugel **Vanilleeis** 4<sup>50</sup>

**Nussbecher** - Verschiedene Nuss Eissorten mit gerösteten Nüssen,  
Eierlikör und Sahne 7<sup>50</sup>

#### **Vanilleeis mit heißen Himbeeren**

oder **Schokoladensoße** und geschlagener Sahne 7<sup>50</sup>

**Wintereisbecher** mit Lautertaler Wintereis (Walnuss/Vanille/Pflaume-Zimt)  
und heißen Kirschen 7<sup>50</sup>

### **Unsere kleinen Gäste**

\* Hausgemachte **Rinderkraftbrühe**

mit Flädlestreifen 4<sup>00</sup>

\* 2 **Maultaschen** in der Brühe

**oder** mit Ei gebraten 5<sup>50</sup>

\* **Schnitzel** mit Pommes Frites oder Spätzle 6<sup>90</sup>

\* **Schweinesteak** mit Karotten-Erbsengemüse  
und Kartoffelpürée 8<sup>50</sup>

\* Gebackenes **Seelachsfilet** mit Kartoffeln 6<sup>90</sup>

\* **Kartoffelpuffer** mit Apfelmus und Zimtzucker 6<sup>00</sup>

\* 1 Kugel **Eis** mit Wundertüte 3<sup>00</sup>  
Vanille/Schokolade/Erdbeere

