

Unsere Aperitif Empfehlung:

Lillet Rougette

Lillet Rouge mit Bitter Lemon
Eis und Zitrone aufgefüllt 6⁵⁰

„Stauferland Fruchtcocktail“

frisch gemixt aus den Säften der
Familie Stolz Bad Boll 4⁵⁰

mit Rieslingsekt verfeinert 5⁹⁰

SUPPEN:



Hausgemachte Rinderbouillon

mit Kräuterflädle und Markklößchen 5⁵⁰

Kürbiscremesuppe

mit Kokos und Ingwer verfeinert 7⁹⁰

Kartoffelcremesuppe mit Meerrettich
und geräucherter Forelle 6⁵⁰



VORSPEISEN:



Bunter Salatteller

-frisch vom Gärtner Frank aus Bad Boll-
saisonale Rohkost- und Blattsalate 5⁵⁰

Gebackener **Kürbisstrudel** mit Kräuterdipp
und Blattsalat 8⁹⁰



Geräucherte Entenbrust mit Wildkräutern
Feigen und Honig-Senfdressing 11⁵⁰

Verschiedene **Blattsalate** mit sautierten **Pilzen** 7⁵⁰

Dazu empfehlen wir:

2016er Spätburgunder Weißherbst
Rosé, feinherb, Staatsweingut Meersburg
0,1l 4⁵⁰ 0,25l 8⁵⁰

2015er Acolon, trocken
Heuchelbergkellerei Schwaigern
0,1l 4⁵⁰ 0,25l 8⁵⁰

RESTAURANT
STAUFERLAND
BALD BOLL

Schmecken Sie den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

Unsere Klassiker aus der Region

Schmecken Sie den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

Hausgemachte **Maultaschen** in der Brühe
mit buntem Salatteller 12⁵⁰



Paniertes Schnitzel vom Staufer-Schweinerücken
mit Pommes Frites 13⁹⁰

dazu empfehlen wir gemischte Rohkost und Blattsalate 5⁵⁰

Schwabenteller Stauferland

Zwiebelrostbrätle mit Maultäschle,
Schweinefilet mit Alb-Champignons, Rahmbraten
Gemüse und Spätzle 21⁹⁰



Wildgulasch aus Reh und Hirsch

mit Kürbis-Wirsinggemüse und Brezelknödel 17⁵⁰

Schweizer oder Schwäbischer **Wurstsalat** mit Brot 8⁹⁰
oder Bratkartoffeln 12⁵⁰

AUS UNSERER RÄUCHERKÜCHE

Kartoffelcremesuppe mit Meerrettich
und geräucherter Forelle 6⁵⁰

Mild geräucherter Rehrücken mit
Pilzragoût und Polenta 30⁰⁰

Vanilleparfait mit Kürbiskernöl
und Florentinern 8⁹⁰

im 3-Gang Menü 40⁰⁰

alle Preise verstehen sich in Euro
inklusive 19% MwSt


RESTAURANT
STAUFERLAND
BALD BOLL



VEGETARISCHE ECKE

Süßkartoffel aus dem Ofen mit Spinat-Fetafüllung und Kräutersoße 15⁹⁰

Salatplatte mit Hausdressing und gratiniertem **Schafskäse** 13⁹⁰

Portion gemischte Pilze
in Rahm **oder** Sautiert dazu
Brezelknödel **oder** Bandnudeln 18⁹⁰

LECKERES AUS FLUSS & MEER

Färöer Lachsfilet mit Walnuß-Parmesankruste
dazu Rosmarinkartoffeln 22⁵⁰



Honauer Forellenburger
mit Kräuterdipp und Pommes Frites 16⁹⁰

Salatplatte mit gebratener **Lachsforelle** 18⁵⁰

Für den feinen Gaumen

Frisch gebratene **Kalbsleber**
mit Roter-Zwiebel Chutney
Gemüse und Süßkartoffelpüree 19⁵⁰

Mild geräucherter Rehrücken mit
Pilzragoût und Polenta 30⁰⁰

Mit Speck gefüllte Poulardenbrust
dazu Kürbis-Wirsinggemüse und
Kräuternudeln 20⁹⁰

Salatplatte mit Hausdressing und
Rumpsteak mit Kräuterbutter 19⁹⁰



Dazu empfehlen wir:

2016er Chardonnay, trocken
Collegium Wirtemberg
Weingärtner Rotenberg & Uhlbach
0,1l 4⁵⁰ 0,25l 8⁷⁰

!!! ZUM VORMERKEN !!!

Reservieren Sie rechtzeitig Ihre Weihnachtsfeier,
fragen Sie nach unserem Rundum-Sorglos-Paket

Für unsere Süßen

Vanilleparfait mit Kürbiskernöl
und Florentinern 8⁹⁰



Grießschnitte mit Zwetschgenragoût
dazu Mandel-Karamelleis 7⁵⁰

Unsere Hausgemachten Sorbets:

Ananas, Erdbeer, Cassis, weißer Pfirsich und Birne 4⁰⁰
dazu empfehlen wir Vodka oder Sekt 7⁰⁰

Hausgemachte Eispralinen 4⁵⁰
mit **Espresso** 6⁵⁰

Espresso mit 1 Kugel **Vanilleeis** 4⁵⁰

Nussbecher - Verschiedene Nuss Eissorten mit gerösteten Nüssen,
Eierlikör und Sahne 7⁵⁰

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
oder **Schokoladensoße** und geschlagener Sahne 7⁵⁰

Unsere kleinen Gäste

* Hausgemachte **Rinderkraftbrühe**
mit Flädlestreifen 4⁰⁰

* 2 **Maultaschen** in der Brühe
oder mit Ei gebraten 5⁵⁰

* **Schnitzel** mit Pommes Frites oder Spätzle 6⁹⁰

* **Schweinesteak** mit Karotten-Erbsengemüse
und Kartoffelpürée 8⁵⁰

* Gebackenes **Seelachsfilet** mit Kartoffeln 6⁹⁰

* **Kartoffelpuffer** mit Apfelmus und Zimt und Zucker 6⁰⁰

* 1 Kugel **Eis** mit Wundertüte 3⁰⁰
Vanille/Schokolade/Erdbeere

