

**Unsere Aperitif Empfehlung:**

**Winteraperitif**

Hausgemachter Zimtlikör  
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>



## Neujahrsmenü



**Hummercremesuppe  
mit frittiertem Kartoffelstroh**

\*\*\*

**Schweinefilet im Pflaumen-Speckmantel  
mit Rosenkohl und Spätzle**

\*\*\*

**Himbeerparfait mit Crumble 24<sup>90</sup>**

**Unser Menübegleiter:**

2016er Acolon, trocken  
Heichelbergkellerei Schwaigern  
0,1l 4<sup>50</sup> 0,25l 8<sup>50</sup>



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

+++ Maultaschenwochen im Februar +++  
Genießen Sie unser Schwäbisches Original in  
verschiedenen Variationen und Ausführen

### **SUPPEN:**



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

**Kürbiscremesuppe**  
mit Kokos und Ingwer verfeinert 6<sup>90</sup>

**Hummercremesuppe**  
mit frittiertem Kartoffelstroh 7<sup>50</sup>

### **VORSPEISEN:**



**Bunter Salatteller**  
**-frisch vom Gärtner Frank aus Bad Boll-**  
saisonale Rohkost- und Blattsalate<sup>1</sup> 5<sup>50</sup>

**Geräucherte Entenbrust** mit Wildkräutern  
Feigen und Honig-Senfdressing<sup>1</sup> 11<sup>50</sup>

**Feldsalat** mit **Kürbis-Nußdressing**  
dazu gebratene Pilze und Parmesan<sup>1</sup> 9<sup>50</sup>



### **Dazu empfehlen wir:**

2018er Spätburgunder Weißherbst  
Rosé, feinherb, Staatsweingut Meersburg  
0,1l 4<sup>50</sup>    0,25l 8<sup>50</sup>

2018er Sauvignon blanc  
Les Vignerons de Mountblanc,  
Côtes de Thongue, Frankreich  
0,25l 7<sup>60</sup>    0,1l 4<sup>00</sup>

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** <sup>6,7,8</sup> in der Brühe  
mit buntem Salatteller<sup>1</sup> 12<sup>50</sup>



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

dazu empfehlen wir gemischte Rohkost und Blattsalate <sup>4</sup> 5<sup>50</sup>

**Schwabenteller Stauerland**

Zwiebelrostbrätle mit Maultäschle<sup>6,7,8</sup>,  
Schweinefilet mit Alb-Champignons, Rahmbraten  
Gemüse und Spätzle 21<sup>90</sup>



**Wildgulasch aus Reh und Hirsch**  
mit Kürbis-Wirsinggemüse und Brezelknödel 17<sup>50</sup>

Schweizer oder Schwäbischer **Wurstsalat** mit Brot <sup>8<sup>90</sup></sup> <sup>2,3,4,7,8</sup>  
**oder** Bratkartoffeln 12<sup>50</sup>

**AUS UNSERER RÄUCHERKÜCHE**

**Feldsalat mit Kürbis-Nußdressing**  
dazu gebratene Pilze und Parmesan 9<sup>50</sup>

\*\*\*

**Mild geräucherter Rehrücken**  
mit Pilzragoût und Polenta 30<sup>00</sup>

\*\*\*

**Grießschnitte** mit eingelegten Mirabellen  
und Mandel-Karamelleis 7<sup>50</sup>

im 3-Gang Menü 41<sup>00</sup>



### Für den feinen Gaumen

**Kalbszunge in Portweinjus** mit  
Karotten-Zuckerschotengemüse und  
Süßkartoffel-Chilipüree<sup>4</sup> 18<sup>50</sup>

**Mildgeräucherter Rehrücken** mit  
Pilzragoût dazu Polenta 30<sup>00</sup>

**Salatplatte Rumpsteak** mit  
Hausdressing und Kräuterbutter 19<sup>90</sup>

**Kalbsrückensteak** mit  
Zwiebel-Senfkruste  
Schwarzwurzelgemüse<sup>4</sup> und  
Kartoffelkrapfen 22<sup>50</sup>

### VEGETARISCHE ECKE

**Süßkartoffel aus dem Ofen**  
mit Spinat-Fetafüllung<sup>4</sup> und  
Kräutersoße 15<sup>90</sup>

**Große Salatplatte** mit Hausdressing<sup>4</sup>  
und gratiniertem **Schafskäse** 13<sup>90</sup>

**Mit Cous Cous und Dörrobst**<sup>1</sup>  
gefüllte Kohlblätter auf  
Tomatensugo<sup>4</sup> 14<sup>90</sup>



### LECKERES AUS DEM WASSER

In Nußbutter gebratenes **Steinbuttfilet**  
dazu feines Schwarzwurzelgemüse<sup>4</sup> Süßkartoffelpüree<sup>4</sup> 30<sup>00</sup>

**Zackenbarsch** mit Asiagemüse<sup>4</sup> und Reis 19<sup>00</sup>

**Große Salatplatte** mit gebratener **Lachsforelle** 18<sup>50</sup>

## Für unsere Süßen

### Crème Brûlée

mit Joghurteis und Glühweinkirschen 8<sup>90</sup>



### Grießschnitte mit eingelegten Mirabellen

dazu Mandel-Karamelleis 7<sup>50</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**<sup>9</sup> 6<sup>50</sup>

Espresso<sup>9</sup> mit 1 Kugel **Vanilleeis**<sup>3,2</sup> 4<sup>50</sup>

**Nussbecher** - Verschiedene Nuss Eissorten<sup>3,2</sup> mit gerösteten Nüssen,  
Eierlikör und Sahne 7<sup>50</sup>

### Vanilleeis<sup>3,2</sup> mit heißen Himbeeren

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

### Wintereisbecher mit Lautertaler Wintereis<sup>3,2</sup>

(Walnuss/Vanille/Pflaume-Zimt) und heißen Kirschen 7<sup>50</sup>

## Unsere kleinen Gäste

- \* Hausgemachte **Rinderkraftbrühe**  
mit Flädlestreifen 4<sup>00</sup>
- \* 2 **Maultaschen**<sup>6,7,8</sup> 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<sup>3,2</sup>

