

**„Im Leben geht es um die Liebe,
beim Essen geht es um den Geschmack.
So einfach und gleichzeitig anspruchsvoll ist es ...“**

Aperitif Empfehlung:

Hausgemachter Winterlikör
mit Württemberger Rieslingsekt 5⁵⁰

„Stauferland Fruchtcocktail“
Frisch gemixt aus den Säften des
Boller Kelterladens 4⁵⁰

mit Rieslingsekt verfeinert 5⁹⁰

Gänse- und Wildzeit

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

Unser Gänsemenü

**Gänseleber Parfait mit Sauce Cumberland
und Rapunzel Salat**

**Gänsebraten aus Brust und Keule mit Maronenpüree
Apfelrotkraut und Kartoffelknödel**

**Bayrisch Crème
mit Orangen-Portweinkompott**

47⁰⁰

2018er Acolon, trocken Sulfid

Rebkreuzung aus Blaufränkisch und Dornfelder. Der Wein ist vollmundig mit feinen runden Gerbstoffen. Intensive Aromen von dunklen Beeren harmonisieren mit der dezenten Holznote im Abgang Heuchelbergkellerei Schwaigern

0,25l 9⁰⁰ 0,75l 26⁰⁰

Suppen & Vorspeisen

Kürbiscremesuppe

mit Kürbiskernen und Kürbisöl¹ 7⁵⁰

Rote Bete Carpaccio

mit saisonalen **Blattsalate** und **Kürbiskerndressing** 9⁹⁰

Gänseleberparfait mit Sauce Cumberland
und Rapunzelsalat ¹ 12⁹⁰



Frische Wintersalate

Große Salatplatte mit Hausdressing ¹ und Baguette 10⁰⁰

wählen Sie dazu:¹

Hirschsteak und Kräuterbutter 13⁵⁰

gebratenes **Lachsforellenfilet** 11⁵⁰

mit gebackenen **Kürbis-Falafel Bällchen** und Kräuterdipp 8⁰⁰

gebratene **Kalbsleber** 9⁰⁰

Für den feinen Gaumen

Rosa gebratenes **Hirschsteak** mit einer Nusskruste
Gemüse und **Dauphinekartoffeln** 26⁹⁰

Schweinemedallions mit Pilzrahmsoße
Gemüse und **Käsespätzle** 19⁰⁰

Gebratene **Kalbsleber** mit
Apfel- und Zwiebelringen dazu **Kartoffelwürfel** ¹ 21⁰⁰

Rehbraten mit Preiselbeeren Apfel-Rotkraut
und **Haselnusspätzle** ¹ 19⁵⁰

Gänsebraten von Schwäbischen Albgänsen mit Maronenpüree
Apfelrotkraut und Kartoffelknödel 30⁰⁰



Vegetarisch & Fisch

Spinatknödel in Nussbutter
mit Parmesan und Kirschtomaten 16⁵⁰

Rote Bete Risotto mit gerösteten Kürbiskernen 15⁹⁰
wahlweise mit **Garnelen** 23⁰⁰

Ganze Rotzunge in Estragon gebraten
dazu Kürbistagliatelle 23⁰⁰

Dazu empfehlen wir:

2019er Spätburgunder Weißherbst
Rosé, feinherb, Staatsweingut
Meersburg
0,1 4⁸⁰ 0,25l 8⁹⁰

2018er Chardonnay, trocken
Collegium Wirtemberg
Weingärtner Rotenberg & Uhlbach e.g.
0,1l 4⁸⁰ 0,25l 9⁰⁰

Unsere Klassiker aus der Region

Hausgemachte Rinderbouillon
mit Kräuterflädle und Grießklöschen 5⁹⁰

Bunter Salatteller
-frisch vom Gärtner Frank aus Bad Boll-
saisonale Rohkost- und Blattsalate¹ 5⁹⁰



Hausgemachte **Maultaschen** ^{6,7,8} in der Brühe mit buntem Salatteller¹ 13⁵⁰

Schweizer oder Schwäbischer **Wurstsalat** mit Brot 9⁵⁰ ^{2,3,4,7,8}
oder Bratkartoffeln 13⁵⁰

Paniertes Schnitzel vom Staufer-Schweinerücken
mit Pommes Frites 14⁹⁰

dazu empfehlen wir gemischte Rohkost und Blattsalate ⁴ 5⁹⁰

Forellenfilet aus dem Buchenrauch mit Brokkoli
dazu Mandelbutter und Kartoffeln 20⁰⁰

<p style="text-align: center;">Schwabenteller Stauferland</p> <p>Zwiebelrostbrätle mit Maultäschle^{6,7,8}, Schweinefilet mit Champignons, Rahmbraten Gemüse und Spätzle 23⁵⁰</p>	<p style="text-align: center;"><u>Unsere Weinempfehlung:</u></p> <p style="text-align: center;">2018er Acolon, trocken Heuchelbergkellerei Schwaigern</p> <p style="text-align: center;">0,11 4⁸⁰ 0,251 9⁰⁰</p>
---	--



Etwas Süßes

Bayrisch Crème mit Orangen-Portweinkompott¹ 8⁵⁰

Hausgemachtes Schokoladenmousse und
Vanilleparfait mit frischen Früchten 11⁰⁰

Winterbecher mit Zwetschgenragoût, Alpen Caramel- und Walnusseis
dazu karamellierte Kürbiskerne 7⁵⁰



Unsere kleinen Gäste

- * Hausgemachte **Rinderkraftbrühe** mit Flädlestreifen 4⁰⁰
- * 2 **Maultaschen** in der Brühe **oder** mit Ei gebraten 5⁹⁰
- * **Schnitzel** mit Pommes Frites oder Spätzle 7⁵⁰
- * **Schweinesteak** mit Karotten-Erbsengemüse und Kartoffelpüree 9⁵⁰
- * Gebackenes **Seelachsfilet** mit Kartoffeln 7⁵⁰
- * **Kartoffelpuffer** mit Apfelmus und Zimt und Zucker 6⁹⁰
- * 1 Kugel **Eis** mit Wundertüte 3⁰⁰
Vanille/Schokolade/Erdbeere