

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

### Herrliche Sommerküche

#### **Geflügel-Currysuppe**

mit Zitronengras verfeinert <sup>1</sup> 6<sup>90</sup>

**Wildkräuter- und Blattsalate** mit  
**gebratenen Pilzen** und Croûtons <sup>1</sup> 7<sup>90</sup>

#### **Carpaccio vom Rind**

mit Parmesan und Pinienkernen und  
kleinem **Thunfischsteak** <sup>1</sup> 13<sup>90</sup>



2018er Spätburgunder Weißherbst,  
feinherb

Staatsweingut Meersburg

0,25l 8<sup>90</sup>    0,1l 4<sup>80</sup>



#### **Chefs Grillplatte ab 2 Personen:**

Steak vom Stauer-Rinderrücken, Stauerico Schwein, Flat Iron vom Kalb,  
Grillwurst und Gemüse dazu verschieden Dips  
Karotten-Krautsalat und Süßkartoffelecken <sup>1</sup> 25<sup>00</sup> p.P.

#### **Grillplatte „Veggi“ ab 2 Personen:**

Gefüllte Spitzpaprika, Auberginenröllchen, gefüllte Falafel,  
vegetarische Grillwurst, Gemüse und Dips,  
dazu Karotten-Kraut- und Blattsalat <sup>1</sup> 25<sup>00</sup> p.P. (Vegan möglich)

**Für die Grillplatten benötigen wir etwas mehr Zeit zum Kochen,  
wir bitten Sie dafür um Verständnis**



**Limetten-Sauerrahmparfait** mit frischer Mango 9<sup>00</sup>

**Sommereisbecher** Alb-Sommereis und weißes Schokoladeneis  
dazu Schokoladencrumble und Mirabellenragoût 7<sup>00</sup>

1 Geschwefelt, 2 Emulgator, 3 Verdickungsmittel, 4 Antioxidationsmittel, 5 Gepöckelt,  
6 Konservierungsstoffe, 7 Süßungsmittel, 8 Phosphate, 9 Coffein, 10 Säureregulator

**Unserer Klassiker aus der Region**

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

**Bunter Salatteller**  
**-frisch vom Gärtner Frank aus Bad Boll-**  
saisonale Rohkost- und Blattsalate<sup>1</sup> 5<sup>90</sup>



Hausgemachte **Maultaschen** <sup>6,7,8</sup> in der Brühe mit buntem Salatteller<sup>1</sup> 13<sup>50</sup>

Schweizer oder Schwäbischer **Wurstsalat** mit Brot 9<sup>50</sup> <sup>2,3,4,7,8</sup>  
**oder** Bratkartoffeln 13<sup>50</sup>

**Paniertes Schnitzel** vom Staufer-Schweinerücken  
mit Pommes Frites 14<sup>90</sup>

dazu empfehlen wir gemischte Rohkost und Blattsalate <sup>4</sup> 5<sup>90</sup>

**Forellenfilet aus dem Buchenrauch** auf Rahmgemüse  
dazu Mandelbutter und Kartoffeln 20<sup>00</sup>

<p style="text-align: center;"><b>Schwabenteller Stauferland</b></p> <p>Zwiebelrostbrätle mit Maultäschle<sup>6,7,8</sup>, Schweinefilet mit Alb-Champignons, Rahmbraten Gemüse und Spätzle 22<sup>90</sup></p>	<p style="text-align: center;"><b><u>Unsere Weinempfehlung:</u></b></p> <p style="text-align: center;">2016er Acolon, trocken Heuchelbergkellerei Schwaigern 0,1l 4<sup>80</sup> 0,25l 9<sup>00</sup></p>
---	---

**Frische Sommersalate**

**Große Salatplatte** mit Hausdressing <sup>1</sup> und Baguette 9<sup>00</sup>  
wählen Sie dazu: <sup>1</sup>

**Rumpsteak** und Kräuterbutter 10<sup>90</sup>  
gebratenes **Lachsforellenfilet** 9<sup>90</sup>  
mit Pinienkernen gratinierter **Schafskäse** 6<sup>00</sup>  
gebratener **Kalbsleber** 7<sup>50</sup>



**Das Süße**  
Creme Brulée vom Boller Bio-Bizzler  
mit Joghurtrahmeis und marinierten Beeren <sup>1</sup> 9<sup>50</sup>