

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

WILDE Herbstküche

VORSPEISE

Kürbiscremesuppe

mit Mandelmilch und Garnele ¹ 7⁵⁰

Saisonale Blattsalate mit Kürbsidressing
dazu geröstete Nüsse,
Traubenchutney und Backkäse ¹ 9⁵⁰



FISCH & VEGETARISCH

Gemischte Pilze in Rahm mit Gemüse
und Serviettenknödel¹ 18⁵⁰

Hokkaidokürbis mit Reis, Oliven,
Alblinsen und Feta gefüllt¹ 17⁹⁰

Zanderfilet mit Laugenkruste
dazu ein Gemüse Alblinsensalat und
Meerrettichsoße¹ 21⁰⁰



DESSERT

Hausgemachtes Schokoladenmousse mit frischen Früchten 9⁰⁰

Herbstbecher weiße Schokolade, Joghurt und Zwetschgeneis
mit karamelisierten Kernen und Kürbisöl ^{2,3} 7⁵⁰

HAUPTGERICHTE

Rosa gebratenes Rinderfilet
auf sautierten Pilzen mit Nudeln¹ 28⁰⁰

Gebratene **Kalbsleber** mit
Apfel- und Zwiebelringen dazu
Kartoffelwürfel ¹ 19⁰⁰

Gebratener **Hirschrostbraten**
mit Petersilienwurzelpüree und
Kürbisschupfnudeln ¹ 23⁵⁰

Wildgulasch aus Hirsch und Reh
mit Gemüse und Serviettenknödel¹ 18⁰⁰



2018er Spätburgunder Weißherbst,
feinherb
Staatsweingut Meersburg

0,25l 8⁹⁰ 0,1l 4⁸⁰

Unserer Klassiker aus der Region

Hausgemachte Rinderbouillon
mit Kräuterflädle und Markklöschen 5⁵⁰

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 mit Zirbenspahn geräuchert auf Rahmgemüse
dazu Mandelbutter und Kartoffeln 20⁰⁰

<p style="text-align: center;">Schwabenteller Stauferland</p> <p>Zwiebelrostbrätle mit Maultäschle^{6,7,8}, Schweinefilet mit Alb-Champignons, Rahmbraten Gemüse und Spätzle 22⁹⁰</p>	<p style="text-align: center;"><u>Unsere Weinempfehlung:</u></p> <p style="text-align: center;">2016er Acolon, trocken Heuchelbergkellerei Schwaigern 0,1l 4⁸⁰ 0,25l 9⁰⁰</p>
---	---

Frische Salatplatten

Große Salatplatte mit Hausdressing ¹ und Baguette 9⁰⁰
wählen Sie dazu: ¹

Rumpsteak und Kräuterbutter 10⁹⁰

gebratenes **Lachsforellenfilet** 9⁹⁰

mit Pinienkernen gratinierter **Schafskäse** 6⁰⁰

gebratener **Kalbsleber** 7⁵⁰



Das Süße

Creme Brulée vom Boller Bio-Bizzler
mit Joghurtrahmeis ^{2,3} und Mirabellen ¹ 9⁵⁰