

### Zum Einstimmen empfehlen wir ein Glas

|  |      |      |
|--|------|------|
| <b>Chardonnay und Pinot brut</b> , Sekt Weingut Martin Wassmer | 0,1l | 9,00 |
|--|------|------|

### Die besonderen Weine des Monats

|   |      |      |
|---|------|------|
| <b>Rosé trocken</b> , Weingut Martin Wassmer Baden                  | 0,2l | 7,00 |
| <b>Sauvignon blanc trocken</b> , Weingut LEISS, Gellmersbach        | 0,2l | 8,00 |
| <b>Maestra Blaufränkisch trocken</b> , Weingut Heinrich, Burgenland | 0,2l | 9,00 |
| Alle auch als Probiererle   | 0,1l | 4,00 |

### Wir empfehlen unser Genießer-Menü

|   |
|---|
| in 3 Gängen 49,- EUR  |
| <i>Bärlauchsuppe / Lamm / Dessert des Tages</i>   |
| in 4 Gängen 59,- EUR  |
| <i>Carpaccio von Gelber Zucchini / Bärlauchsuppe / Lamm / Dessert des Tages</i>                 |
| in 5 Gängen 69,- EUR  |
| <i>Carpaccio von Gelber Zucchini / Bärlauchsuppe / Saiblingfilet / Lamm / Dessert des Tages</i> |

### Vorspeisen und Zwischengerichte

|  |       |
|--|-------|
| Gebratenes Schozacher Milchlammeberle an Feldsalat                                   | 16,00 |
| Spargelsalat mit hausgeräuchertem Fjordsalm  | 18,00 |
| Carpaccio von Gelber Zucchini und Roter Beete mit Coppa vom „Schwäbisch- Hällischen“ | 18,00 |

### Suppen

|  |      |
|--|------|
| Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle             | 8,00 |
| Bärlauchsuppe mit Krebschwänzen                | 9,00 |
| Spargelsüppchen mit gerösteten Mandelplättchen | 8,00 |

## Aus Neptuns Reich

|   |       |
|---|-------|
| Gebratenes Filet vom Seesaibling mit Spargel- Kartoffelragout | 39,00 |
| SURF & TURF Rinderfilet und ½ Hummer mit Spargel gratiniert   | 47,00 |

---

## Hauptgerichte

|   |                 |
|---|-----------------|
| Geschmortes Lammragout mit Schnibbel-Bohnen und Rosmarin-Kartoffeln   | 28,00           |
| Brasato vom Fränkischen Bio-Kalb mit Schmorgemüse und Bärlauch- Fettuccine  | 28,00           |
| Saltimbocca von der Poulardenbrust auf Tomaten-Risotto  | 28,00           |
| Zweierlei vom Schozachtaler Lamm mit Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin  | 38,00           |
| Bund Pfälzer Spargel vom Spargelhof Eberhard mit Hollandaise oder Butter, Kräuterflädle oder Kartoffeln<br><i>mit Schinkenauswahl</i> | 29,00<br>+ 9,00 |
| <i>mit Wiener Schnitzel vom fränkischen Bio-Kalb</i>  | + 19,00         |
| <i>mit Rinderfilet aus dem Unterland</i>  | + 26,00         |

## ... nicht nur für Schwaben

|   | klein | groß  |
|---|-------|-------|
| Siedfleisch aus dem Unterland mit Meerrettichsoße, Bratkartoffeln                   | 19,00 | 23,00 |
| Paniertes Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Bratkartoffeln        | 17,00 | 20,00 |
| Sauerbraten vom heimischen Rind mit Spätzle vom Brett                               | 22,00 | 26,00 |
| Medaillons vom Schweinelendchen mit Rahmchampignons, hausgemachte Spätzle vom Brett | 22,00 | 26,00 |
| Zwiebelrostbraten vom Schwarzwälder Weiderind mit hausgemachte Spätzle vom Brett    |       | 35,00 |

---

## Für die Kleinen

|                                |      |
|--------------------------------|------|
| Apfelmus mit 1 Kartoffelpuffer | 9,00 |
| Spaghetti mit Tomatensoße      | 9,00 |

---

**Sind Sie Allergiker?** Bitte fragen Sie unser Service-Mitarbeiter nach der Speisekarte für Allergiker.  
Änderungen vorbehalten. Alle Preise in EURO inkl. MwSt. und Bedienung