

Speisekarte

Vorspeisen

Honigmelone mit Hällischem Coppa und Oliven	12,50
Bunter Blattsalat mit 6 gebratenen Green-Shell Muscheln	13,50
Carpaccio vom Angusfilet mit Parmesan** und Salatbukett	12,50

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Butterklößchen und Schnittlauch	5,20
Pilzrahmsüppchen mit Brezenkracherle und frischen Kräutern	5,80
Erfrischend kalte Gurkensuppe im Weckgläsle	5,20

Vegetarische und leichte Gerichte

Vollkornküchle auf rahmigem Karotten – Kohlrabigemüse, dazu frische Salate	14,50
--	-------

Schwäbische Kartoffel - Gemüse Tortilla

mit Tomaten, Käse, Ei, dazu Sauerrahm und bunter Salat	14,90
kleine Portion	12,90

Dinkelnudeln mit knackigem Pak Choi, Kirschtomaten und Pilzen geschwenkt, geriebenem Käse und buntem Salatteller	14,90
oder mit zusätzlich gebratenem Garnelenspieß	17,90

Bunte Salatplatte mit vitaminreichen Sprossen, Radieschen, Ei, Bio – Käsestreifen und Baguette	10,50
oder mit gebratenen Putenbruststreifen	13,00
oder mit gebratenen Rinderrückenscheibchen	15,90

Sülze vom Reh aus unseren Wäldern und Gemüse mit Blattsalatbukett, leichter Remouladensoße und Bratkartoffeln	15,90
---	-------

Bauernsalat mit Oliven, Paprika, Gurken, Tomaten, Schafskäsewürfeln**, blauen Zwiebeln und Baguette	12,50
---	-------

Matjesfilet Hausfrauenart

mit feiner Joghurtsoße und Petersilienkartoffeln	12,60
--	-------



Folgende Produkte in dieser Speisekarte sind aus kontrolliert biologischer Erzeugung: Mehl, Öle und Essige, Dinkelnudeln, Sprossen, sowie alle Milch- und Käseprodukte DE-ÖKO-006

** kein Bio

Hauptgerichte

€uro

Maultäschle in der Brühe, abgeschmolzt mit Speck und Zwiebeln,
dazu gemischter Salat mit Kartoffelsalat 12,90

Rückensteak vom Hällischen Landschwein
mit Speck – Pflaumensoße, gebackene Weckknödel und Salat 17,90
kleine Portion 15,90

Zwiebelrostbraten mit Spätzle und buntem Salatteller 20,50

Geschmortes Land – Maishähnchen nach Coq au Vin Art
mit deftiger Gemüse Rotweinsoße, Rosmarin und Thymian,
dazu gebackene Kartoffeln 18,50
kleine Portion 16,50

Geschnetzeltes von der Schweinelende in Pilzrahmsoße
mit Dinkel – Bandnudeln und buntem Salatteller 19,90
kleine Portion 17,90

Rehbraten von Bug und Keule, frisch vom Schuss,
gebratene Pilze, Preiselbeerapfel, Spätzle und buntem Salat 22,50
kleine Portion 20,50

Rumpsteak vom Grill mit pikanter grüner Pfeffersoße,
Röstkartoffeln und buntem Salat 23,90

Fischgerichte

Rotbarbenfilet mit Thymianbutter aus der Pfanne,
auf gebratenem Pak Choi und knusprigen Kartoffelecken 18,90
kleine Portion 16,90

Meersaiblingsfilet mit Mandeln im Ofen gebraten,
dazu Petersilienkartoffeln und bunter Salat 21,50
kleine Portion 19,50

Filet vom Kabeljau mit Gemüsestreifen und Shrimps gedünstet,
Krustentiersoße, Basmatireis und buntem Salatteller 19,50
kleine Portion 17,50



Folgende Produkte in dieser Speisekarte sind aus kontrolliert
biologischer Erzeugung: Mehl, Öle und Essige, Dinkelnudeln,
Sprossen, sowie alle Milch- und Käseprodukte DE-ÖKO-006

ANGUSRIND

Wir verwenden für die Angus -
Gerichte dieser Karte
ausschließlich
Bio-Angus-Rindfleisch

Kochkunst rund um das Bio-Angusrind vom Michaelsberg

DE-ÖKO 006



„Angus Roastbeef“

Kalt aufgeschnitten, reichlich garniert,
Remouladensoße und Bratkartoffeln

15,90 €

kleine Portion 13,90 €

„Zarte Angus- Klopse“

nach Königsberger Art
mit einer feinen weißen Soße und Kapern**,
Basmatireis und buntem Salat

15,50 €

kleine Portion 13,50 €

„Angus-Sauerbraten“

auf Schwäbische Art eingelegt und geschmort,
hausgemachte Semmelknödel, Preiselbeeren und Salat

17,90 €

kleine Portion 15,90 €

„Angussiedfleisch“

mit pikanter Meerrettichsoße, Preiselbeeren,
Gemüsestreifen und Bratkartoffeln

16,90 €

kleine Portion 14,90 €

[**nicht aus BW](#)

Glücklich und gesund wie in den "guten alten Zeiten" leben die Tiere bei unseren Angus-Bauern in biologischer Freilandhaltung. Die Kälber wachsen bei ihren Müttern auf. Vom Frühjahr bis zum Auftrieb im Herbst auf grünen Weiden trinken sie gesunde Muttermilch, soviel sie wollen, direkt ab Euter - und dazu gibt es frisches Gras von ökologisch bewirtschafteten Wiesen. Diese ganz natürliche Aufzucht mit viel Bewegung in freier Natur läßt kerniges Fleisch mit natürlichem Geschmack heranwachsen.

Schmeck den Süden
Gastrosommer
Baden-Württemberg

Regional genießen

Unsere besondere Aperitif Empfehlung

Apfelsecco (6,5 %vol)

“Spritzig, erfrischend, aromatisch“, sagt das Staatsweingut Weinsberg
und die hammi's ja gemacht!

0,1 l 2,90 €

Weinempfehlung

In anderen Anbaugebieten schier schon üblich, in Württemberg noch die Ausnahme:

Prädikatsweingut VDP und BIO (meist auch mehr als staatlich):

Weingut Beurer aus Kernen-Stetten im Remstal ist ein echter Vorreiter

2013er Riesling trocken “Kunterbunt“

0,1 l 3,90 € 0,25 l 7,70 €

...und auch schön in rot:

2012er Rot trocken “Kunterbunt“

0,1 l 4,00 € 0,25 l 7,90 €



Kleines Vollwert Menü

Pilzrahmsüppchen

...

Schwäbische Tortilla an Sauerrahm,
Kartoffeln, Gemüse, Tomaten, Käse, Ei und Salat

...

Panna Cotta mit Pflaumenkompott

22,90 €

Menü

Carpaccio vom Bio Angusfilet
mit geriebenem Käse

...

Gekühlte Gurkensuppe
mit Knusper-Baguette

...

Scheibchen vom Rinderrücken
auf Gemüsenudeln

...

Sommerfrüchte in Gelee an
Minzschaum und Himbeersorbet

46,50 €

Menü mit korrespondierenden

Weinen (je 0,1l)



2013er Silvaner trocken
“Muschelkalk“

Weingut am Stein, Würzburg

...

2009er “Hey Jude“ Liedwein

Pinot Noir trocken

Weingut von der Mark, Bad Bellingen

...

Trauben-Secco, alkoholfrei

Weingut A. Heinrich, Obersulm

56,50 €



Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg



Dieses wird direkt auf dem Bauernhof mit frischer eigener Milch und Sahne bzw. eigenen Früchten zubereitet. Es enthält keine künstlichen Aromen, Bindemittel oder Konservierungsstoffe.

Espressinchen I Kugel
Espresso***- Krokanteiscreme 2,80 €

Beerensüppchen mit Sekt und
einem Quark-Pistazienklößchen 6,50 €

Hausgemachte Beerengrütze
mit Vanilleeis 5,90 €

Dreierlei Bauernhofeis
umlegt mit frischen Früchten 7,20 €

Panna Cotta
mit Pflaumenkompott 4,50 €

Sahne aus der Sahnemaschine keine Biosahne

Sommerfrüchte in Apfelgelee mit
Minzschaum und Himbeereis 7,50 €

Gemischtes Eis 4,00€
mit Sahne 4,50 €

Eiskaffee mit Sahne 4,90 €

Walnussbecher***
mit Eierlikör und Sahnehäubchen 6,20 €

Schwarzwaldbecher mit
Schattenmorellen
und Kirschwasser 6,20 €

***Mövenpick Eis