

# UNSERE WINTERKARTE

## VORSPEISE

### **Kleine Salatvariation Zaiß**

Rohkostsalate | Kartoffelsalat | Blattsalate | Hausdressing | Kracherle  
10 €

### **Knackiger Feldsalat**

Walnussdressing | Bacon | Gehacktes Ei | Cherrytomate | Champignons  
16 €

### **Gebackenes Kalbsbries**

Romanasalat | Kartoffelsalat | Sauce Remoulade  
19 €

### **Hausgemachte Maultaschen**

Zwiebelsoße | Kartoffelsalat  
als Vorspeise 10 € als Hauptgericht 18 €

### **Gebratene Jakobsmuschel**

Hokkaido-Kürbis | Feldsalat | Serrano-Chip | Trüffelschaum | Dill  
21 €

## SUPPE

### **Cremesuppe von der Petersilienwurzel**

Wiener | Frische Kräuter  
9 €

### **Schwabasiatische Heckengäu-Linsensuppe**

Zuckerschoten | Sprossen  
9 €

## FLEISCH

### **Gesottene Kalbszunge nach „Art des Chefs“**

Portwein-Soße | Tagliatelle | Wurzelgemüse  
32 €

### **Trollinger Lendchen**

Trollinger-Soße | Schweinefilet | Schupfnudeln | Spätzle | Brösel  
Winzergarnitur | Sauce Hollandaise  
31 €

### **Wiener Backhendl vom Stubenküken**

Kartoffel-Gurkensalat | Pflücksalate | Zitrone | Sauce Remoulade  
29 €

### **Schwäbische Rinderroulade**

Trollinger-Soße | Holunder-Rotkraut | Kartoffelpüree  
30 €

### **Zwiebelrostbraten**

Trollinger-Soße | Spätzle | Brösel  
34 €

### **Wiener Schnitzel vom Kalb**

Bratkartoffeln | Zitrone | Preiselbeeren | Kapern | Sardelle  
30 €

### **Rehragout von der Behr'schen Jagd**

Wacholderrahm | Serviettenknödel | Pilze in Rahm | Preiselbeer-Birne  
30 €

## FISCH

### **Variation von Edelfischen**

Rote Bete Risotto | Meerrettich-Sauce | Zuckerschoten | Dill  
34 €

## VEGETARISCH

### **Rote Bete Gnocchi**

Meerrettich-Sauce | Gelbe Bete | Kresse  
28 €

## VEGAN

### **Schwabasiatisches Heckengäu-Linsencurry**

Kokos-Curry-Soße | Himalaya-Reis | Wokgemüse  
Mango-Chutney | Sprossen  
28 €

## KLEINE KÖSTLICHKEITEN

### **Dreierlei vom Winterapfel**

Strudel | Luft | Sorbet | Crumble | Minze

14 €

### **Schokoladen-Whisky Törtchen**

Kaffee-Parfait | Whisky Pipette | Kandierte Nüsse

14 €

### **Affogato al Caffè**

Espresso | Vanilleeis

5 €

### **Veganes hausgemachtes Fruchtsorbet**

Frische Früchte | Rieslingsekt

12 €

### **Kleine Käsevariation zum Wein**

15 €