

SAISONALES

SUPPE | VORSPEISE

Bärlauchcremesüppchen mit Salz-Pfeffer-Kracherle	7,10
Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen und gebratener Garnele	8,40
Wildkräutersalat von der Gärtnerei Schänzle, Obermarchtal an Beerendressing, mit Ziegenkäsewürfel vom Bioland-Ziegenhof Ensmad, dazu Baguette	9,80

HAUPTGÄNGE

Alb-Lamm von der Schäferei Stotz, Münsingen im Heu gegart, an etwas Knoblauch, mit provenzalischer Soße, weißen Bohnen, dazu hausgemachte Brot-Knöpfele	23,50
Portion weißer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter dazu Butterkartoffeln oder Bärlauchflädle	18,90
- mit zwei Schweinmedaillons von Oberschwäbischen Landschwein	9,80
- mit einem panierten Schnitzel vom Oberschwäbischen Landschwein	7,80
- mit einem gebratenen Forellenfilet, Matzes Fisch- und Angelpark, Datthausen	9,90
Portion weißer und grüner Spargel im Bärlauchflädle-Schinkenmantel mit Käse-Hollandaise überbacken	19,50
Hausgemachte Rosennudeln geschwenkt mit Spargel, Ehestetter Champignons, Wildkräutern von der Gärtnerei Schänzle, Cashewkernen und Alb-Orient-Käse vom Bioland-Ziegenhof Ensmad	18,70
Forellenfilets aus Matzes Fisch- und Angelpark, Datthausen gratiniert mit Kräuter-Senfkruste auf Wurzelgemüse, Rote-Bete-Soße, dazu Butterkartoffel	21,90

OCHSEN-KLASSIKER

Schwabenburger

Hausgemachtes Laugenbrioche-Bun, zarte Roastbeef-Streifen,
frittiertes Kässpätzlespatty, g'schmelzten Zwiebeln,
Salat, Tomate und Burgersoße, dazu Pommes

18,50

Vom Rinderrücken, Qualitätsrindfleisch Baden-Württemberg

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

mit g'schmelzten Pfannenzwiebeln, fein-würziger Braten-Soße
dazu Butter-Spätzle

25,90

kleine Portion

23,90

Vom Rücken des Oberschwäbischen Landschwein

Schnitzel „Wiener Art“

dazu Pommes frites

16,90

kleine Portion

14,90

Vom Oberschwäbischen Landschwein

„Schwabentraum“ Medaillons vom Schweinefilet

an cremiger Champignon-Rahm-Soße

dazu Butter-Spätzle

21,90

kleine Portion

19,90

SCHWÄBISCHES

Saure Kutteln vom Rind

mit Bauernbrot

11,90

mit Bratkartoffeln

13,90

Hausgemachte gebratene Maultaschen

mit einer Speck-Zwiebelschmelze, dazu Kartoffelsalat

14,90

Gebratene Bratwürste

ohne Darm, 1 Paar, mit Kartoffelsalat und Braten-Soße

12,90

Saure Alb-Linsen

verfeinert mit unserem hausgemachten Bieressig

dazu Butter-Spätzle, ein Saitenwurst'le

und einer Scheibe gerauchtem und gekochtem Bauchspeck (Wammerl)

15,20

kleine Portion

13,20

VESPER

Schwäbischer Wurstsalat mit weißem Essig-Ol-Kräuter-Dressing

mit Schinkenwurst(2,3), Schwarzwurst(2,3), Essiggurken und Zwiebeln

mit Bauernbrot 10,90

kleine Portion 8,90

mit Bratkartoffeln 11,90

kleine Portion 9,90

Schweizer Wurstsalat mit weißem Essig-Ol-Kräuter-Dressing

Schinkenwurst(2,3), Emmentaler und Zwiebel

mit Bauernbrot 10,90

kleine Portion 8,90

mit Bratkartoffeln 11,90

kleine Portion 9,90

DESSERT

1 Kugel Espresso-Eiskrem vom Bauernhof

mit unserem hausgemachtem Espresso-Likör aufgegossen 4,70

1 Kugel Hausgemachte Ulrichsbier-Eiskrem

mit unserem hausgemachtem Ulrichsbier-Likör aufgegossen 4,70

Gebackene Apfelküchle

in Zimt und Zucker gewendet

dazu 1 Kugel Vanille-Eiskrem vom Bauernhof und Schlagsahne 7,80

„Heiße Waldliebe“

3 Kugeln Vanille-Eiskrem vom Bauernhof

mit heißen Waldbeeren und Schlagsahne 8,20

Gemischtes Eis vom Bauernhof (3 Kugeln)

ohne Schlagsahne 5,70

mit Schlagsahne 6,90

1 Kugel Eiskrem vom Bauernhof nach Wahl 1,90