

Liebe Gäste

„Die schönste Zeit im Leben sind die kleinen Momente, in denen du spürst,
du bist zur richtigen Zeit, am richtigen Ort.“

Dieses Gefühl möchten wir Ihnen
mit genussvollen Speisen, erlesenen Weinen und herzlicher Gastfreundschaft geben.
Wir bereiten für Sie alles frisch und liebevoll zu und laden Sie dazu ein, sich von uns
verwöhnen zu lassen.

Einen guten Appetit wünschen Ihnen



#Ländlesmenü

Heimischer Zupfsalat 9,00 €

Radieschen / Sprossen / Kürbiskernen / Kirschtomaten

Petersilienwurzelcremsuppe 8,00 €

geräucherte Entenbrust

Schwäbischer Zwiebelrostbraten 26,50 €

Zwiebelkrem / Speckbohnen / Spätzle

Crème Brûlée 9,50 €

Fruchtkompott / hausgemachtes Eis

4-Gangmenü: 47,50 €

#mit Weinbegleitung: 3*0,1l zusätzlich = 15,00 €

#Vegetarisches Menü

Heimischer Zupfsalat 9,00 €

Radieschen / Sprossen / Kürbiskernen / Kirschtomaten

Petersilienwurzelcremsuppe 6,50 €

Kräuteröl / Apfel

Steinpilzravioli 21,50 €

Feigen / Bavaria Blue / Birnen / Haselnüsse / Blattspinat

Hausgemachtes Sorbet 6,50 €

Fruchtkompott

4-Gangmenü: 42,50 €

#mit Weinbegleitung: 3*0,1l zusätzlich = 15,00 €

Geehrter Gast, seit dem 13.12.2014 sind wir verpflichtet Allergene zu kennzeichnen. Alle unsere Speisen und Gerichte können folgende Allergene: Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse, Krebstiere und Krebserzeugnisse, Eier und Eierzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse, Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, Soja und Sojaerzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte, Sellerie und Sellerieerzeugnisse, Senf und Senferzeugnisse, Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse, Schwefeldioxid und Sulfite >10 mg/kg (SO₂). enthalten.

Unser kulinarischer Rundgang

„Genieße das Leben und erlebe den Genuss!“

Vitello Tonnato

Vitello tonnato (auch Vitel tonn  genannt) gehört zu den großen Vorspeisen-Klassiker der italienischen Küche. Es handelt sich klassisch um Kalbfleisch („vitello“) in Thunfischsoe („tonno“ = Thunfisch).

Es ist ein Rezept aus dem Piemont, wahrscheinlich im frühen achtzehnten Jahrhundert in Cuneo entstanden, obwohl die Urheberschaft auch von der Lombardei, dem Veneto und der Emilia Romagna in Anspruch genommen wird.

Ursprünglich gab es kein Thunfisch im Rezept. „Tonn “ ergab sich möglicherweise aus dem französischen „tann “, was „gegerbt“ („mariniert“) bedeutet. Es könnte sich aber auch um einen Ausdruck aus dem Piemonteser Dialekt handeln. Giovanni Ballarini, akademischer Professor der „Italian Kitchen Academy“, mutmat, dass „tonnato“ zunächst nur bedeutete, dass das Fleisch wie Thunfisch zubereitet werden sollte.

Marinierter Yellowfin Thunfisch

Kalbsfleisch / Kapern / Ruccola / Balsamico / Pinienkerne

18,50  

Einfach mal raus...!

Die Jakobsmuschel hat es als Pilgermuschel zur allgemeinen Bekanntheit gebracht: Sie weist den Wanderern auf dem berühmten Jakobsweg symbolisch die Laufrichtung nach Santiago de Compostela. In der K che weist die Jakobsmuschel stets den Weg zum Hochgenuss, dabei ist sie so vielfältig wie unkompliziert in der Zubereitung. Unsere Jakobsmuscheln stammen ausschließlich aus Wildfang, entscheidend ist dabei die Wasserqualität. In Schottland und Norwegen findet sie ideale Bedingungen. In Norwegen werden die Jakobsmuscheln zusätzlich von Hand gesammelt. Bei eisigen Temperaturen gehen Profitaucher vor den steilen Felshängen der Insel Mitra ins raue Wasser und ernten die wertvollen Muscheln. Eine seltene Kostbarkeit, denn kaum 1 Prozent aller in Europa gehandelten Jakobsmuscheln werden von Delikatessen-Tauchern gesammelt.

Gebratene Jakobsmuschel und marinierter Flusskrebs

Mandel / Brokkoli / Mandarine / Lardo

19,50  

Unsere Schweinerei!

Das Stauferico -Schwein ist eine Kreuzung eines deutschen Mutterschweins mit dem halbwilden Iberico-Eber und wird kontrolliert artgerecht in deutschen bäuerlichen Familienbetrieben aufgezogen. Iberico-Schweine sind eine besondere Rasse, bewegen sich ganzjährig im Freien und ernähren sich überwiegend in den Eichelhainen Südwest-Spaniens. Das verleiht dem Fleisch eine besondere, nussige Note.

Gebratenes Secreto vom Stauferico

Geschmolzene Seeteufelleber / Apfel / Rettich / Schweinebauch / Kaiserschmarrn

26,50 €

Vinagayas Aromenwelt!

Zwei mal drei macht vier,
widewidewitt und drei macht neune,
ich mach mir die Welt,
widewide wie sie mir gefällt.

Lammkarree und Lammoberschale Oriental-Style!

Kichererbse / Aubergine / Joghurt / Papadam / Cous-Cous / Okraschoten

34,50 €

Kinderleibspeise: Milchreis mal anders 2018

Erfinder waren Ahnherren der Schauspielerin, nämlich Franz Ferdinand von und zu Trauttmannsdorff, Graf und Reichsfürst (1749 – 1827), sowie seine Gattin, Prinzessin Marie Caroline von Colloredo. Die Geschichte wird in der Großfamilie noch heute mit viel Schmunzeln erzählt – und weiter geprobt. Nämlich immer dann, wann unverhofft Besuch ins Haus kam oder kommt, und es an kulinarischen Leckereien fehlte, hatte schon der Urahn Milchreis kochen lassen, in den an Restobst reingeworfen wurde, was greifbar war. So wurde der Milchreis mit Früchten nach den Trauttmannsdorffs benannt

Apfel / Vanille / Zimt / Zucker / Reis

16,50 €

5-Gangmenü: 74,50 €

Ohne Secreto: 64,50 €

#mit Weinbegleitung: 3*0,1l zusätzlich = 18,00 €

Geehrter Gast, seit dem 13.12.2014 sind wir verpflichtet Allergene zu kennzeichnen. Alle unsere Speisen und Gerichte können folgende Allergene: Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse, Krebstiere und Krebserzeugnisse, Eier und Eierzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse, Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, Soja und Sojaerzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte, Sellerie und Sellerieerzeugnisse, Senf und Senferzeugnisse, Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse, Schwefeldioxid und Sulfite >10 mg/kg (SO2). enthalten.

#Offene Weine

Unsere Weißen / Rosé

Weißweincuvée, trocken, Edition Herrenküferei, vom Weingut Maier aus Schwaikheim

0,1 l 3,80 € / 0,2l 7,50 € / 0,7l 24,50 €

Roséweincuvée, trocken, Edition Herrenküferei, vom Weingut Maier aus Schwaikheim

0,1 l 3,80 € / 0,2l 7,50 € / 0,7l 24,50 €

Riesling S, trocken, vom Weingut Notz aus Hohenhaslach

0,1 l 3,80 € / 0,2l 7,50 € / 0,7l 21,50 €

Grau-Weiß, trocken, vom Weingut Notz aus Hohenhaslach

0,1 l 5,00 € / 0,2l 9,50 € / 0,7l 35,00 €

Weißburgunder, trocken, vom Weingut Wachtstetter aus Pfaffenhofen

0,1l 3,80 € / 0,2l 7,50 € / 0,7l 24,50 €

Pfaffenhofer Hohenberg 1. Lage Grauburgunder, trocken,

vom Weingut Wachtstetter aus Pfaffenhofen

0,1l 6,50 € / 0,2l 12,00 € / 0,7l 44,50 €

Unsere Roten

Rotweincuvée, trocken, Edition Herrenküferei vom Weingut Maier aus Schwaikheim

0,1l 3,80 € / 0,2l 7,50 € / 0,7l 24,50 €

Lemberger SL, trocken, vom Weingut Notz aus Hohenhaslach, Gutsabfüllung

0,1l 3,80 € / 0,2l 7,50 € / 0,7l 24,00 €

Trollinger** Alte Reben, trocken, vom Weingut Notz aus Hohenhaslach, Gutsabfüllung

0,1l 3,80 € / 0,2l 7,50 € / 0,7l 21,50 €

Trollinger mit Lemberger, trocken, vom Weingut Notz aus Hohenhaslach, Gutsabfüllung

0,1l 3,80 € / 0,2l 7,50 € / 0,7l 21,50 €

Meisterwerk***, trocken, Rotweincuvée vom Lembergerland aus Rosswag

0,1l 7,00 € / 0,2l 13,50 € / 0,7l 47,00 €

Lemberger Gipskeuper, trocken, vom Weingut Notz aus Hohenhaslach

0,1l 8,00 € / 0,2l 15,00 € / 0,7l 52,00 €

#Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke:

Saftiges:

Apfelsaft, Orangensaft, Kirschsft, Schwarze Johannisbeere, Traubensaft, Maracujanektar

| | | |
|-----------------------|------|--------|
| Saft nach Wahl | 0,2l | 2,80 € |
| Saft nach Wahl | 0,4l | 4,60 € |
| Saftschorle nach Wahl | 0,2l | 2,40 € |
| Saftschorle nach Wahl | 0,4l | 4,20 € |

Wasser & Limonaden

| | | |
|---------------------------------|-------|--------|
| Zitronenlimonade | 0,2l | 2,40 € |
| Bitter Lemon | 0,2l | 2,80 € |
| Tonic Water | 0,2l | 2,80 € |
| Bluna | 0,2l | 2,40 € |
| Afri Cola, Cola light | 0,2l | 2,40 € |
| Spezi | 0,2l | 2,40 € |
| Ensinger Classic, Medium, Still | 0,75l | 5,20 € |
| Ensinger Medium, Still | 0,5l | 3,60 € |
| Ensinger Classic, Still | 0,2l | 2,60 € |

Bier

Vom Fass aus der Familienbrauerei Schwabenbräu

| | | |
|--------|------|--------|
| Pils | 0,3l | 2,80 € |
| Radler | 0,3l | 2,80 € |

Flaschenbiere

| | | |
|--------------------------------|-------|--------|
| Sanwald Hefeweizen naturtrüb | 0,5l | 3,20 € |
| Sanwald Hefeweizen alkoholfrei | 0,5l | 3,20 € |
| Sanwald Kristallweizen | 0,5l | 3,20 € |
| Dinkelacker alkoholfrei | 0,33l | 2,80 € |

Schaumweine

| | | |
|---------------------------------|------|--------|
| Sekt Hausmarke (weiß oder rosé) | 0,1l | 4,70 € |
| Winzersekt | 0,1l | 7,50 € |
| Alkoholfreier Sekt | 0,1l | 4,80 € |

Longdrinks

| | |
|---------------------|--------|
| Aperol Spritz | 6,00 € |
| Hugo | 6,00 € |
| Lillet Wild Berry | 6,00 € |
| Ramazotti Aperitivo | 6,00 € |
| Campari Soda | 6,00 € |
| Campari Orange | 6,50 € |
| Campari Spritz | 7,00 € |

Geehrter Gast, seit dem 13.12.2014 sind wir verpflichtet Allergene zu kennzeichnen. Alle unsere Speisen und Gerichte können folgende Allergene: Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse, Krebstiere und Krebserzeugnisse, Eier und Eiererzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse, Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, Soja und Sojaerzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte, Sellerie und Sellerieerzeugnisse, Senf und Senferzeugnisse, Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse, Schwefeldioxid und Sulfite >10 mg/kg (SO₂). enthalten.