

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

Petersilienwurzelkremsuppe 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

Petersilienwurzelkremsuppe 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.

„Mein heiliges Heimatland“ zum Gedenken meines Opas!

„Im Glück nicht stolz und im Leid nicht klagen. Das Unvermeidliche mit Würde tragen. Das Rechte tun, am Schönen sich erfreuen. Das Leben lieben und den Tod nicht scheuen. Und fest an Gott und eine Zukunft glauben. Heisst Leben, heisst dem Tod sein Bitteres rauben.“

Walter Maier, mein Großvater

Im Tal der Schmiecha!

Tailfingen liegt auf der Schwäbischen Alb, teilweise in einem schmalen Tal, genannt „Talgang“, teilweise an den Hängen bzw. Hochflächen der Schwäbischen Alb, etwa auf halbem Weg zwischen Stuttgart und dem Bodensee im Tal der Schmiecha, eines linken Nebenflusses der Donau. Nördlich angrenzender Stadtteil ist Onstmettingen, im Süden liegt Truchelfingen, westlich Pfeffingen.

Gebeizte Lachsforelle

Apfel / Rettich

12,50 €

Gaisburger Marsch mal anders

Gaisburger Marsch, Verheierte, Kartoffelschnitz und Spätzle ist ein traditionelles schwäbisches Eintopfgericht, das als Besonderheit die Beilagen Kartoffeln und Teigware (in Form von Spätzle) miteinander vereint.

Gaisburger Männer kamen angeblich in Kriegsgefangenschaft, und ihren Frauen wurde erlaubt, sie mit einer Schüssel Essen pro Tag zu versorgen. In diese Schüssel wurde alles getan, was gut schmeckte und nahrhaft war. Damit marschierten die Frauen dann jeden Tag zu ihren Männern. Daher rührt der Name.

Der Gaisburger Marsch galt als Lieblingsgericht von Kurt Georg Kiesinger

(* 6. April 1904 in Ebingen, Württemberg; † 9. März 1988 in Tübingen)

Kalbstaufelspitz

Rindersud / Kartoffel / Spätzle / Wurzelgemüse / Wildkräuter

18,50 €

Staufenfleisch

Claus Schenk Graf von Stauffenberg

Seine Kindheit verbrachte er vor allem in der Landeshauptstadt Stuttgart und im Stauffenberg-Schloss (heute Stauffenberg-Gedenkstätte), dem Sommersitz der Familie im heutigen Albstadter Stadtteil Lautlingen, zusammen mit den zwei Jahre älteren Zwillingenbrüdern Berthold und Alexander. Auch Claus hatte einen Zwillingenbruder, Konrad Maria, der aber am Tag nach der Geburt verstarb.

Gebratenes Secreto vom Stauerico

Alblinsen / Curry

26,50 €

Den Teufel holt keiner!

Otto Hahn und Carl Friedrich Freiherr von Weizsäcker

bei Maier zum Ritter in Tailfingen 1943-1945

Oldenburger Ente in 2 Gängen:

Gebackene Entenkeulenpraline mit geschmortem Wurzelgemüse

Gebratene Brust mit Rübengemüse

34,50 €

Maier zum Ritter

„Armer reicher Ritter“ – Mein Opa: Walter Maier

Textilfabrik Maier zum Ritter in Albstadt-Tailfingen

Honigmousse / Zabaione / weiße Kuvertüre / Bananen / Windbeutel

12,50 €

5-Gangmenü: 74,50 €

Ohne Secreto: 64,50 €

#mit Weinbegleitung: 3*0,1l zusätzlich = 19,00 €

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.