



Grüß Gott – Servus und Herzlich Willkommen!

Schön, dass Sie da sind!

Das Beste im Leben sind die Menschen...
die wir Lieben...
die Orte, die wir entdecken...
und die Erinnerungen, die wir entlang unseres Weges sammeln.

Unsere aktuellen Empfehlungen, für einen erfrischenden Start!

„Die Birne glüht!“

Hausgemachter Birnenkompott mit Schokoladenlikör und Sekt aufgegossen
8,50 €

„Ohne“ schmeckt er auch richtig lecker!

Hausgemachter Birnenkompott mit Schokoladenlikör und Tonic Schaum
6,50 €

Winzersekt vom Weingut Wachtstetter

Lemberger Weißgekeltert, brut
0,1l 8,50 €

Wir haben auch noch einige Alternativen für Sie – Sprechen Sie uns bitte an!



Küfers Schwabenmenü aus der hauseigenen Manufaktur:

Zu Beginn:

**12-Monate hausgereifter Schinken vom Stauericoschwein
mit hausraffiniertem Olivenöl und frischem Brot**

Weiter geht's:

Geräucherter Saibling

mit marinierten Apfel-Rettichscheiben und Brunnenkresse

Saltim Bocca vom Kaninchenrücken

mit Feldsalatkrem und Kartoffelwürfeln

Gebratene Wachtelbrust

auf Radicchio-Birnensalat, Hüttenkäse, Bauernbrot und Walnüssen

Gaisburger Marsch „KÜFER-ART“

Rosa gebratener Kalbstafelspitz

mit Wurzelgemüse, Rindersud, Röstzwiebeln, Kartoffelspalten und Bauernbrotspatzen

Linsen + Saiten

Alblinsencurry, mit gegrilltem süß-sauer eingelegtem Schweinebauch,
orientalisch gewürzte Saiten

Küfers „Schwäbischer“ Zwiebelrostbraten vom Hohenloher Färsenraotbeef

mit Pulled-Pork-Maultasche und Zwiebelvariation

Kaiserschmarrn

mit Vanilleeis

Preis pro Person: 69,50 €



Vegetarisches menü:

Marinierte Apfel-Rettichscheiben

mit Brunnenkresse

Radicchio-Birnensalat

mit Hüttenkäse, Bauernbrot und Walnüssen

Pochiertes Eigelb

auf Kartoffelkrem, sautiertem Blattspinat und Trüffelschaum

Alblinsencurry

mit wildem Brokkoli

Kürbisraviolis

mit Birnen, getrockneten Feigen, Blattspinat und Blauschimmelkäse

Spinatknödel

mit confierten Kirschtomaten, Manchego und Himbeerbalsamico

Kaiserschmarrn

mit Vanilleeis

Preis pro Person: 54,50 €

Vorweg



Geräucherter Saibling

mit marinierten Apfel-Rettichscheiben und Brunnenkresse

11,50 €

„Fly away!“

Gebratene Wachtelbrüste

auf Radicchio-Birnensalat, Hüttenkäse, Bauernbrot und Walnüssen

12,50 €

Heimischer Zupfsalat

mit Radieschen, Kirschtomaten und Sprossen

8,50 €

Gaisburger Marsch „KÜFER-ART“

Rosa gebratener Kalbstafelspitz

mit Wurzelgemüse, Rindersud, Röstzwiebeln, Kartoffelspalten und Bauernbrotspatzen

12,50 €

Vegetarisch:

Radicchio-Birnensalat mit Hüttenkäse, Bauernbrot und Walnüssen

9,50 €

Saltim Bocca vom Kaninchenrücken

mit Feldsalatkrem und Kartoffelwürfeln

9,50 €

Zwischendurch

„Küfers Klassiker“

Ochsenbackenravioli

mit Manhegosauce, Trüffel und sautiertem Blattspinat

14,50 €

Vegetarisch:

Pochiertes Eigelb

auf Kartoffelkrem, sautiertem Blattspinat und Trüffelschaum

9,50 €

Linsen + Saiten

Abblinsencurry, mit gegrilltem süß-sauer eingelegtem Schweinebauch,
orientalisch gewürzte Saiten

12,50 €



Hauptsächlich

Vegetarisch: Kürbisraviolis

mit Birnen, getrockneten Feigen, Blattspinat und Blauschimmelkäse

14,50 €

Vegetarisch: Spinatknödel

mit confierten Kirschtomaten, Manchego und Himbeerbalsamico

14,50 €

Maier und Markgröningen

Gebratener Lammrücken auf Grünkohlkrem
mit Kartoffelwürfel, Chorizo und Haferflocken

28,50 €

Cordon Bleu „HK-STYLE“

Gefüllt mit Bärlauchkäse und Wacholderschinken,
Preiselbeeren und KÜFERS-Bratkartoffeln

18,50 €

Gebratenes Filet vom Wels Saltim Bocca Style

mit Wurzelgemüse, Perlgraupen und Krustentierschaum

24,50 €

Küfers „Schwäbischer“ Zwiebelrostbraten

Mit Maultaschen, Zwiebelvariation und handgeschabten Spätzle
wahlweise

vom Färsenroastbeef 28,50 €

vom Färsenfilet 32,50 €

vom Färsenentrecote 26,50 €

Unser Goldhühnchen

Maispoularde gefüllt mit schwarzem Trüffel
auf Kartoffelkrem mit Blattspinat und Trüffeljus

22,50 €



Unsere Hausspezialitäten:

Jeweils mit Bratkartoffeln und Salatbukett

Unsere Inneren Werte:

Geschmortes Rinderherz

Vom Hohenloher Rind - 48h im Rotweinsud gegart

12,50 €

Saure Schweinenierle

Vom Staufericoschwein - mit italienischem Balsamico verfeinert

9,50 €

Saure Kutteln

Vom Hohenloher Rind – mit italienischem Balsamico verfeinert

9,50 €

Schwäbische hausgemachte Spezialitäten:

Schwäbische Maultaschen

12,50 €

Küfers Maultaschenbratwurst

9,50 €

Gröningens Lambratwurst

9,50 €

Maultaschenvariation:

Gefüllt: Klassisch, Lamm und Pulled Pork

14,50 €



Danach

Crème Brûlée

mit Birnenompott und Vanilleeis

8,50 €

Schokoladenkuchen von der Guanajakuvertüre

mit weißem Schokoladeneis

9,50 €

Kaiserschmarrn

mit Vanilleeis

12,50 €

Genuss im Überfluss

Genießen Sie eine Kaffeespezialität aus unserer La Marzocco-Kaffeemaschine

Eine Manufaktur aus Florenz, die für allerbesten Kaffeegenuss steht.
Wir bereiten unsere Spezialitäten mit feinsten Bohnen von der Rösterei Heimbs aus
Braunschweig zu.

Espresso: 2,40 €; Café Crema: 2,80 €; Cappuccino: 3,20 €

Feinster Grappagenuss vom Gardasee von der Brennerei Marzadro:

Grappa Giare Gewürztraminer 8,50 €

Grappa Stravecchia 8,50 €