


 *Regional genießen* 

Liebe Gäste,

Mit unserer geprüften, regionalen Speisekarte sind wir Teil der „Schmeck den Süden“ – Gastronomen in Baden Württemberg.

Für unsere ausgezeichneten () regionalen Gerichte verwenden wir ausschließlich Zutaten aus unserer Region.

Für diesen ehrlichen, vertrauensvollen Regionalgenuss verbürgen wir uns. Wir sind für gesicherte Herkunft, artgerechte Tierhaltung, kurze, schonende Transportwege und sorgfältige Verarbeitung. Das sorgt für frische, hohe Qualität und einen nachhaltigen Umgang mit unserer Kultur- und Naturlandschaft.

Gleichzeitig verkörpern wir dadurch die traditionelle Baden-Württembergische Gastronomie- und Küchenkultur.



Unsere Lieferanten:

- Frisches Obst und Gemüse von der Mühle Poltringen
- Fleisch, Fisch, Molkereiprodukte, Trockenwaren, Fette und Öle, Säfte, Softgetränke und Schnäpse von Omega Sorg aus Stuttgart
 - TK Produkte und Eis von Steidinger aus Rottweil
- Bier (Alpirsbacher Klosterbräu) und Sprudel (Peterstaler und Obernauer) von Getränke Digeser aus Eutingen
 - Kartoffeln vom Kartoffelhof Sautter in Bondorf
- Spargel, Eier und Nudeln vom Spargelhof Hiller aus Bondorf

Salatvariationen

Bunter Salatteller nach Art des Hauses € 8,90 / 6,90 / 4,90

Schwaben-Salat mit gebratenen Maultaschen
(optional auch vegetarisch), roten Zwiebeln und Hausdressing,
dazu Baguette € 14,90 / 11,90

Fischerglück-Salat: Rohkost- und Blattsalate mit
gebratenem Garnelenspieß, Garnelen im Kartoffelmantel,
und gebratenem Lachsforellenfilet, dazu Baguette € 17,90

Vorspeisen

Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Schwarzwälder Schinken,
Salatbukett, Olivenöl, Balsamico-Creme und Baguette € 13,90

Carpaccio vom Rinderfilet mit Salatbukett, Pinienkerne,
Grana Padano und dazu Baguette € 15,90

Gebratene Maultasche (optional auch vegetarisch),
mit Kräuter-Rührei auf Kartoffel-Gurken-Salat € 12,90

Flammkuchen nach Original Elsässer Art
mit Speck und Zwiebeln € 10,90

Flammkuchen mit Wildlachs und Shrimps € 12,90


Flammkuchen nach griechischer Art (vegetarisch)
mit Schmand, Hirtenkäse und Peperoni € 11,90



Suppen

Vegetarische Gemüsesuppe mit Grießklößchen € 6,90 / 5,90

 Schwäbische Maultaschensuppe € 6,90 / 5,90

 Gaisburger Marsch mit Tafelspitz, Spätzle, Kartoffeln
€ 8,90 / 6,90

niedriger Preis = kleine Portion

Vegetarisch / Vegan

Vegetarische Maultaschen

mit gedämpften Lauchstreifen und Kartoffelsalat € 15,90 / 13,90

Weinempfehlung: Riesling

Gratinierter Gemüseteller mit Pinienkernen, Sesam,
Sauce Hollandaise und Grana Padano überbacken € 12,90 / 10,90

Weinempfehlung: Grauer Burgunder

Schwäbische Spätzle-Pfanne mit Bergkäse, Grillgemüse
und gedämpften Zwiebeln € 13,90 / 11,90

Weinempfehlung: Grauer Burgunder

Blumenkohl-Käse-Medaillons mit Auberginen-Bolognese
und Balsamico-Creme € 16,90 / 14,90

Weinempfehlung: Rose

VEGAN: Knusprige Rote Beete-Puffer mit Salatbukett
und Preiselbeer-Vinaigrette € 13,90 / 11,90

Weinempfehlung: Weißherbst

VEGAN: BIO Lasagne Gemüse mit Kirschtomaten-Topping,
Olivenöl, Balsamico Creme und Pinienkerne € 16,90

Weinempfehlung: Primitivo

VEGAN: Flammkuchen mit 7 Gemüsesorten € 13,90

Weinempfehlung: Weißherbst

VEGAN: Knusperschnitzel aus Weizenprotein,
Gemüse-Sahnesoße und Zitrone € 13,90 / 10,90

Weinempfehlung: Riesling

Wählen Sie Ihre Lieblingsbeilage:

Beilagen für € 4,90 / Portion:

 Spätzle,  Salzkartoffeln, Kräuter-Reis, Pommes frites,

Beilagen für € 5,90 / Portion:

 Bratkartoffeln, Rösti, Krokette, Mediterranes Grillgemüse,

Blanchierte Gemüseauswahl

niedriger Preis = kleine Portion

Hausspezialitäten vom Rind und Schwein



Gekochter Tafelspitz aus Baden-Württemberg
mit Meerrettichsoße und Omas Lieblingskren € 16,90 / 13,90

Weinempfehlung: Grauer Burgunder

Zwiebel-Rostbraten nach Schwarzwälder Art
mit gedämpften Zwiebeln, Bratensoße und Bacon

€ 24,90 / 21,90

Weinempfehlung: Spätburgunder

Oberndorfer Filetteller vom Rind

mit Kräuterbutter, und Pfeffer-Rahmsauce € 29,90 / 26,90

Weinempfehlung: Lemberger



Rottenburger Schlemmer-Teller: Medaillons vom Schweinefilet
(aus Baden-Württemberg), Pilzrahmsauce und hausgemachte
Maultasche mit frisch gedämpften Zwiebeln € 18,90 / 15,90

Weinempfehlung: Spätburgunder



**Pfeffersteak vom schwäbischen Schweinerücken (oder paniertes
Schweineschnitzel) mit Pfefferrahmsauce € 14,90 / 11,90**

Weinempfehlung: Spätburgunder



**Röbles hausgemachte Maultaschen mit gedämpften Zwiebeln
und Kartoffelsalat € 16,90 / 13,90**

Weinempfehlung: Grauer Burgunder

Wählen Sie Ihre Lieblingsbeilage:

Beilagen für € 4,90 / Portion:


Spätzle, Salzkartoffeln, Kräuter-Reis, Pommes frites

Beilagen für € 5,90 / Portion:

Bratkartoffeln, Rösti, Kroketten, Mediterranes Grillgemüse,
Blanchierte Gemüseauswahl

niedriger Preis = kleine Portion

Fisch aus Baden Württemberg

 Lachsforellenfilet aus württemberger Zucht,
auf der Haut gebraten, mit Meerrettichsoße € 17,90 / 14,90
Weinempfehlung: Weißherbst

Vom Kalb, Lamm, Pute, Hirsch



Original Wiener Schnitzel vom deutschen Kalb
mit Zitrone, Preiselbeeren und Bratensoße (extra) € 19,90 / 15,90
(auch als Rahmschnitzel „Natur“ mit Rahmsoße möglich)
Weinempfehlung: Spätburgunder Weißherbst


Zarte Lammhüfte, sous vide gegart,
mit Lembergersoße 17,90 €
Weinempfehlung: Lemberger oder Chateau de Luc

Indisches Putencurry
mit Brokkoli, Paprika und Mango Chutney € 15,90 / 12,90
Weinempfehlung: Grauer Burgunder, Weißherbst oder Trollinger

Hirschedelgulasch in Wacholderrahmsoße
mit Rotweibirne und Wildpreiselbeeren € 17,90 / 14,90
Weinempfehlung: Spätburgunder

Wählen Sie Ihre Lieblingsbeilage:

Beilagen für € 4,90 / Portion:
 Spätzle,  Salzkartoffeln, Kräuter-Reis, Pommes frites

Beilagen für € 5,90 / Portion:
 Bratkartoffeln, Rösti, Kroketten, Mediterranes Grillgemüse,
Blanchierte Gemüseauswahl

niedriger Preis = kleine Portion

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:
Nr.1 mit Konservierungsstoff, Nr.2 mit Farbstoff, Nr.3 mit Antioxidationsmittel
Nr.4 mit Süßungsmittel Saccharin, Nr.12 mit Geschmacksverstärker