


 *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 und Sprudel von Getränke Digeser aus Eutingen
  - Kartoffeln vom Landwirt Uwe Beck von den Fildern
- Spargel, Eier und Nudeln vom Spargelhof Hiller aus Bondorf

## Salatvariationen

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


 Schwaben-Salat mit gebratenen Maultaschenscheiben (optional auch vegetarisch), roten Zwiebeln und Hausdressing, dazu Baguette € 12,90 / 10,90

Fischerglück-Salat: Rohkost- und Blattsalate mit gebratenem Lachsforellenfilet aus Baden Württemberg und gebratenem Garnelenspieß, dazu Baguette € 16,90


## Vorspeisen

Oberndorfer Vorspeisenteller mit Schwarzwälder Schinken, gekochtem Hinterschinken, Haussalami, Allgäuer Emmentaler, Tortenbrie, Tomate, Essiggurke Butter und dazu Baguette <sup>1, 4, 12</sup> € 11,90


Carpaccio vom Rinderfilet mit Salatbukett, Pinienkerne, Grana Padano und dazu Baguette € 13,90

 Gebratene Maultasche (optional auch vegetarisch), mit Kräuter-Rührei auf Kartoffel-Gurken-Salat € 10,90

## Suppen

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

 Schwäbische Maultaschensuppe € 6,90 / 5,90

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

\*\*\*niedriger Preis = kleine Portion\*\*\*

## Vegetarisch / Vegan

### vegetarische Maultaschen

auf Prinzessbohnen-Tomatengemüse € 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


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

Weinempfehlung: Weißherbst

**VEGAN:** **Spinatlasagne** mit mediterranem Gemüse und  
Kirschtomaten-Topping € 13,90

Weinempfehlung: Primitivo




## Fisch aus Baden Württemberg

 **Lachsforellenfilet** aus württemberger Zucht,  
auf der Haut gebraten, mit Apfel- Meerrettichsoße € 15,90 / 12,90

Weinempfehlung: Weißherbst

### Wählen Sie Ihre Lieblingsbeilage:

Alle Beilagen € 4,90 / Portion

 Spätzle,  Bratkartoffeln,  Salzkartoffeln,  
Kräuter-Reis, Pommes frites, Rösti, Kroketten,  
Mediterranes Grillgemüse, Blanchierte Gemüseauswahl

\*\*\*niedriger Preis = kleine Portion\*\*\*

## Schwäbische- und Hausspezialitäten vom Rind und Schwein



**Gekochter Tafelspitz aus Baden-Württemberg**

mit Meerrettichsoße und Omas Lieblingskren € 15,90 / 12,90

Weinempfehlung: Grauer Burgunder

**Röbles Zwiebel-Rostbraten nach Schwarzwälder Art (RODEO Qualität)**

mit gedämpften Zwiebeln, Bratensoße und Bauchspeck

€ 22,90 / 19,90

Weinempfehlung: Spätburgunder

**Oberndorfer Filetteller vom Rind (RODEO Qualität)**

mit Kräuterbutter, und Pfeffer-Rahmsauce € 25,90 / 22,90

Weinempfehlung: Lemberger



**Rottenburger Schlemmer-Teller: Medaillons vom Schweinefilet**

(aus Baden-Württemberg), Pilzrahmsauce und hausgemachte

Maultasche mit frisch gedämpften Zwiebeln € 16,90 / 13,90

Weinempfehlung: Spätburgunder



**Pfeffersteak vom schwäbischen Schweinerücken (oder paniertes**

Schweineschnitzel) mit Pfefferrahmsauce € 13,90 / 10,90

Weinempfehlung: Spätburgunder



**Röbles hausgemachte Maultaschen mit frisch gedämpften**

Zwiebeln und Kartoffelsalat € 15,90 / 12,90

Weinempfehlung: Grauer Burgunder

### Wählen Sie Ihre Lieblingsbeilage:

Alle Beilagen € 4,90 / Portion



**Spätzle,**



**Bratkartoffeln,**



**Salzkartoffeln,**

Kräuter-Reis, Pommes frites, Rösti, Kroketten,

Mediterranes Grillgemüse, Blanchierte Gemüseauswahl

\*\*\*niedriger Preis = kleine Portion\*\*\*

## Vom Kalb

**Original Wiener Schnitzel vom deutschen Kalb**  
mit Zitrone, Preiselbeeren und Bratensoße (extra) € 17,90 / 14,90  
(auch als Rahmschnitzel „Natur“ mit Rahmsoße möglich)  
Weinempfehlung: Spätburgunder Weißherbst

## Vom Lamm

**Zarte Lammhüfte (RODEO Qualität), sous vide gegart,**  
mit Lembergersoße 16,90 €  
Weinempfehlung: Lemberger oder Chateau de Luc

## Vom Geflügel




**Indisches Putencurry**  
mit Brokkoli, Paprika und Mango Chutney € 14,90 / 11,90  
Weinempfehlung: Grauer Burgunder, Weißherbst oder Trollinger

## Vom Wild

**Hirschedelgulasch in Wacholderrahmsoße**  
mit Rotweibirne und Wildpreiselbeeren € 15,90 / 12,90  
Weinempfehlung: Spätburgunder

### Wählen Sie Ihre Lieblingsbeilage:

Alle Beilagen € 4,90 / Portion

 Spätzle,  Bratkartoffeln,  Salzkartoffeln,  
Kräuter-Reis, Pommes frites, 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