

 *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 groß / 6,90 mittel / 4,90 klein

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, Kroketten, 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 Röstzwiebeln, 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 Röstzwiebeln € 19,90 / 16,90

Weinempfehlung: Spätburgunder



**Pfeffersteak vom schwäbischen Schweinerücken (oder paniertes**  
Schweineschnitzel) mit Pfefferrahmsauce € 15,90 / 12,90

Weinempfehlung: Spätburgunder



**Röbles hausgemachte Maultaschen mit gedämpften Zwiebeln**  
und Kartoffelsalat € 17,90 / 14,90

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 € 18,90 / 15,90  
Weinempfehlung: Weißherbst

## Vom Kalb, Lamm, Pute, Hirsch

Original Wiener Schnitzel vom deutschen Kalb  
mit Zitrone, Preiselbeeren und Bratensoße (extra) € 21,90 / 17,90  
(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 € 18,90 / 15,90  
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