


 *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,
Hinterschinken, Haussalami, Allgäuer Emmentaler, Tortenbrie,
Tomate, Essiggurke Butter und dazu Baguette ^{1, 4, 12} € 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

Flammkuchen nach Original Elsässer Art
mit Speck und Zwiebeln € 11,90

Flammkuchen mit Wildlachs und Shrimps € 11,90

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 und Gemüse €
8,90 / 6,90

niedriger Preis = kleine Portion

Vegetarisch / Vegan

 Rößles hausgemachte vegetarische Maultaschen mit frisch gedämpften Zwiebeln 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

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

VEGAN: Flammkuchen mit 7 Gemüsesorten € 11,90




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