

## *Regionale Speisekarte*

*Liebe Gäste,*

*Mit unsere geprüften, regionalen Speisekarte  
sind wir ein Teil der „Schmeck den Süden“- Gastronomen  
in Baden-Württemberg.*

*Für unsere ausgezeichneten, regionalen Gerichte verwenden wir  
ausschließlich Zutaten aus der Region,  
aus kontrollierter Erzeugung und teilweise ausgezeichnet mit dem  
Qualitätszeichen Baden-Württemberg.*

*Für diese 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.*

Schmeck den Süden  
— *Gastronomen* —  
**Baden-Württemberg**

„Änderungen der Karte behalten wir uns vor“  
Vielen Dank für Ihr Verständnis!



Schmeck den Süden  
*Gastronomie*  
Baden-Württemberg



Suppen aus regionalen Produkten

*Schwäbische Metzelsuppe mit geröstetem Brot*

*Rinderkraftbrühe mit Einlage nach Wahl*

*Pfifferlingschaumsüpple mit Semmelknödelchen*

*Schaumsüpple vom Hokkaidokürbis und Peperoni  
mit Kracherle*

Vorspeisen

*Knackig, frischer Saisonsalat*

*Buntes Salatbukett mit gebratenem Ziegenfrischkäse im Schwarzwälder  
Schinkenmantel  
und kleine Baguette-Weckle*

*Buntes Salatbukett mit gebratenen Schweinefiletstreifen  
und kleine Baguette-Weckle*



Schmeck den Süden  
*Gastronomie*  
Baden-Württemberg



Spezialsalate

*Caesar Salat*

*Knackig frischer Romanasalat mit cremigem Dressing,  
Croutons, geriebenen Parmesan und geröstetem Speck \**

*\* mit gebratener Maispouardenbrust      \* mit gebratenen Riesengarnelen*

*Salat Cervinia*

*Bunter Salatteller mit frischen Früchten,  
Schinken-, Käse- und Hähnchenstreifen (1,5,8)  
und kleine Baguette-Weckle*

*"Traube" - Spezialsalat*

*Bunter Salatteller mit Grönland-Crevetten  
exotischen Früchten und Knoblauch – Toast*

*Vegetarische Gerichte*

*Hausgemachte Kichererbsen- Kräuterküchle*

*mit würzigem Röstgemüse (Vegan)  
(auch kleine Portion)*

*Blumenkohl-Käse -Medallions an Kräutersoße*

*mit Salzkartoffeln und Saisonsalat  
(auch kleine Portion)*

*(Salate und Gemüse saisonbedingt nicht ganzjährig aus Baden  
Württemberg)*

*„Änderungen der Karte behalten wir uns vor“  
Vielen Dank für Ihr Verständnis!*



Schmeck den Süden  
*Gastronomien*  
Baden-Württemberg



*Unser frischer Fisch aus der Region*

***frische Ermstalforelle***

*in Mandelbutter gebraten, mit Petersilienkartoffeln  
und Salatteller der Saison*

***Wildlachssteak vom Grill (EU)***

*mit Kräuterbutter, Grilltomate, Salzkartoffeln und feinen Salaten*

*(Salate und Gemüse saisonbedingt nicht ganzjährig aus Baden Württemberg)*



Schmeck den Süden  
*Gastronomie*  
Baden-Württemberg



*Hauptgerichte aus regionalen Produkten*

*Schwäbische Alblinsen*

mit handgeschabten Spätzle und Saitenwürstle  
(auch kleine Portion)

*Auf Wunsch auch ohne Würstle*

*Schwäbische Käsespätzle* mit würzigem Albkäse,  
gerösteten Zwiebeln und gebratenen Schweinefiletstreifen  
(auch kleine Portion)

*Auf Wunsch auch ohne Fleisch*

*Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom heimischen Jungrind*  
mit Filderkraut, Maultäschle und Spätzle vom Brett  
(auch kleine Portion)

*Schwäbische Maultaschen mit frischen Pfifferlingen*  
im Kräuterrahmsößle und buntem Salatteller der Saison  
(auch kleine Portion)

*Ragout vom Reh und Überläufer* aus heimischen Wäldern  
mit frischen Rahmpfifferlingen (EU) und Spätzle vom Brett  
(auch kleine Portion)



Schmeck den Süden  
*Gastronomie*  
Baden-Württemberg



### Hauptgerichte aus regionalen Produkten

#### **Schweineschnitzel " Jäger Art "**

mit frischen Steinchampignons aus Ehestetten,  
handgeschabten Spätzle und feinen Salaten  
(auch kleine Portion)

#### **Uracher Leibgericht**

Schweinemedallions mit frischen Steinchampignons aus Ehestetten  
im Rahmsöfle, Maultasche, Spätzle vom Brett und buntem Salat  
(auch kleine Portion)

#### **Schweineschnitzel " Wiener Art "**

mit Pommes frites und feinen Saisonsalaten  
(auch kleine Portion)

#### **Cordon Bleu vom Schwein**

Schnitzel gefüllt mit Schinken und Käse,  
paniert und in klarer Butter gebraten,  
mit Kroketten und Buttererbsen  
(auch kleine Portion)

(Salate und Gemüse saisonbedingt nicht ganzjährig  
aus Baden Württemberg)

## Hauptgerichte

**Bunte Nudeln im Pfifferlingrahmsößle**  
mit gebratenen Schweinefiletstreifen  
Auf Wunsch vegetarisch

**Frische Pfifferlinge im Kräuterrahmsößle**  
mit hausgemachten Semmelknödeln  
(auch kleine Portion)

**Zarter Hirschbraten** im Wachholderrahm mit Preiselbeerbirne,  
Spätzle vom Brett und bunten Salatteller  
(auch kleine Portion)

**Rahmschnitzel vom Mastkalb**  
mit handgeschabte Spätzle und Saisonsalat  
(auch kleine Portion)

**Züricher Sahnegeschnetzeltes**  
Kalbfleischgeschnetzeltes mit frischen Steinchampignons aus  
Ehestetten, Rahm und Cognac zubereitet,  
dazu servieren wir Kartoffelrösti  
(auch kleine Portion)



### Vom Grill

*Wir braten Steaks nach Ihrem Wunsch  
rare - blutig gebraten; medium rare - rosa blutig gebraten;  
medium - rosa gebraten*

***Schweinerückensteak, Schweinemedallions,  
Entrecote/ Rib Eye, Kalbsrückensteak  
( auch kleine Portionen)***

*Zu allen Grillgerichten reichen wir Kräuter- oder Knoblauchbutter,  
Pommes frites oder Ofenkartoffeln und feine Salate der Saison.*

*(Salate und Gemüse saisonbedingt nicht ganzjährig  
aus Baden Württemberg)*