

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!



Suppen aus regionalen Produkten

Schwäbische Metzelsuppe mit geröstetem Brot

Rinderkraftbrühe mit Einlage nach Wahl

Schaumsüpple vom frischem Bärlauch
mit Räucherlachsstreifen

Pfifferlingschaumsüpple mit Semmelknödelchen

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

Hausgemachte Rehterrine (Kalt)
am Hägensöfle mit buntem Salatbukett

Räucherlachs an Senf-Dillsoße mit kleinem Salatsträußle
und gebackenem Kartoffelpuffer



Spezialsalate

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)*

*Weitere Vegetarische Gerichte finden Sie
in den Hauptgerichten !!*

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



Schmeck den Süden
Gastronomien
Baden-Württemberg



Unser frischer Fisch aus der Region

frische Erntalforelle

*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)



Hauptgerichte aus regionalen Produkten

Schwäbische Alblinsen

mit handgeschabten Spätzle und Saitenwürstle
(auch kleine Portion)
(Auf Wunsch vegetarisch)

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

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 Uracher Reh und Überläufer
mit frischen Rahmpfifferlingen (EU)
und Spätzle vom Brett

Häxle vom schwäbischen Alblamm von der Schäferei Stotz
im Thymiansößle auf Bärlauchnudeln



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 buntem Salatteller
(auch kleine Portion)*

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

Hauptgerichte

Frische Pfifferlinge im Kräuterrahmsöfle
mit hausgemachten Semmelknödeln
(auch kleine Portion)
(vegetarisch)

Bunte Nudeln im Pfifferlingrahmsöfle
mit gebratenen Schweinefiletstreifen
(auch kleine Portion)
Auf Wunsch auch vegetarisch

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)*