

FRÜHLING | UNSER TRADITIONS-MENÜ ZUM SELBER WÄHLEN



von März bis Mai

SÜPPLE ZUR AUSWAHL (EINE ZUR WAHL):

NEUNHEIMER FESTTAGS-SÜPPLE Rindsbrühe | Klößle | Maultäschle | Leberspätzle | Backerbsen

PETERSILIEN-FLÄDLE Rindsbrühe | Nussbutter | Wurzelgemüse

MAULTÄSCHLE Rindsbrühe | Wurzelgemüse | Schnittlauch-Öl | Röstzwiebel

von 5,50 EUR bis 7,00 EUR

ZWISCHENGANG:

„ALB“-SALAT“

Blattsalate aus Filderstadt | Rohkost | Kartoffelsalat | Rapsöl-

Vinaigrette | Laugen-Kracherle

5,50 EUR

HAUPTGERICHTE ZUR AUSWAHL (MAX. VIER ZUR WAHL):

GRILLTELLER Medaillon vom Landschwein, Jungrind & Alb-Gockel | Waldpilzragout | Röstzwiebel

MEDAILLONS VOM LANDSCHWEIN Waldpilzragout | Rahmsoße



SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN Röstzwiebel | Rotweinsauce
KROSSE BRUST VOM ALB-GOCKEL geräucherter Schinken | Salbei | Tomatensauce
ZANDERFILET AUS NACHHALTIGEM FANG Creme-Spinat | Riesling Beurre blanc
SCHWÄBISCHER SAUERBRATEN Saure Sauce mit Apfelessig
BÄCKLE VOM JUNGRIND Röstzwiebel | Schmorsoße
WIRTSCHAUS-SCHNITZEL Zitrone | Preiselbeere

von 16,00 EUR bis 20,00 EUR

BEILAGEN ZUR AUSWAHL (MAX. DREI ZUR WAHL):

SPÄTZLE | WIRTSCHAUS-POMMES | ROSMARIN-KARTOFFELN | KROKETTEN | KÄSESPÄTZLE |
KARTOFFEL-GRATIN MIT ALMKÄSE | SEMMELKNÖDEL | GEMÜSE NACH SAISONALEM ANGEBOT

6,00 EUR

NACHTISCH ZUR AUSWAHL (EINER ZUR WAHL):

APFELSTRUDEL „EDITION HIRSCH“
Alb-Apfel | Vanille | Karamellnuss | Strudelknusper

MOJITO VON DER ALB-MARILLE
Marillen Panna-Cotta | Waldbeeren | Minze | knuspriger Schokolade | Marillen-Sorbet

„EIS & HEISS“
Vanilleeis vom Gschwendhof | Mandel-Brösel | Himbeeren | geschlagener Rahm

„KLEINER OBSTSALAT“
Vanilleeis vom Gschwendhof | vers. Obst aus nah und fern | Vanille-Schaum

von 5,00 EUR bis 10,00 EUR



FRÜHLING | UNSER INNOVATIONS-MENÜ



von März bis Mai

SUPPE

CREMESÜPPE VOM WEISSEN SPRAGEL

Petersilien-Öl | geröstete Mandel | eigene Einlage

HAUPTGERICHT

RÜCKEN VOM JUNGRIND 56°

Spargelragout mit Erbse | Püree von neuen Kartoffeln | Kerbelcreme | Nussbutter-Soße

NACHTISCH

FELLBACHER ERDBEERE

Pistazie | Himbeeren | Holunder | weiße Schokolade

46,90 Eur pro Person

Kinder bis 3 Jahre sind unsere Gäste

Kinder von 4-13 Jahre: 21,90 Eur

Jugendliche ab 14 Jahre: voller Preis



FRÜHLING | UNSER REGIONAL-MENÜ



von März bis Mai

SUPPE

CREMESÜPPE VOM HEIMISCHEN BÄRLAUCH

Tatar vom Kocher-Saibling | saure Sahne | Dill

HAUPTGERICHT

ALB-GOCKEL AUS WESTHAUSEN

Bärlauch Graupen aus der Heimatsmühle | gegrillter Spargel |
kräftige Soße mit Lemberger aus Leingarten

NACHTISCH

GEZUCKERTE ERDBEEREN

Bauernhofeis mit Vanille vom Gschwendhof | Minz-Pesto | Rhabarber | Strudelknusper

41,90 Eur pro Person

Kinder bis 3 Jahre sind unsere Gäste

Kinder von 4-13 Jahre: 21,90 Eur

Jugendliche ab 14 Jahre: voller Preis

