

SCHINKEN | WARMES BROT & BUTTER

AUS TRADITIONELLER HERSTELLUNG

NEUNHEIMER COPPA & BRESAOLA a.f.h.  HAUCH DÜNN GESCHNITTEN **13,90**

4 Monate luftgetrockneter Schinken vom schwäbischen Landschwein & Rind | Wurzel- & Ostalb-Korn Brot | Kräuter-Raps-Öl & aufgeschlagene Joghurt-Butter

VORSPEISEN

ZIEGENFRISCHKÄSE AUS RATTSTADT a.c.f.g.h.i.   **13,90**

Eingemachte Mirabellen | Haselnuss | Neunheimer Lavendel-Honig | herbe Kräutercreme | Wildkräuter & Zupfsalate

BURRATA VOM ALB-BÜFFEL a.c.f.h.i.   **13,90**

Tomatenragout mit Passionsfrucht | Basilikumcreme | Haselnuss | geräuchertes Olivenöl | Wurzelbrot

SUPPEN & SALAT

MAULTÄSCHLE a.c.h.  **6,90**

Wurzelgemüse | Schnittlauch-Öl | Röstzwiebel | Tafelspitzbrühe

PETERSILIEN-FLÄDLE a.c.h.   **6,90**

Geröstete Butter | Sellerie | kräftige Rindsbrühe oder Gemüsebrühe

PIFFERLING-SCHAUMSUPPE MIT HEUMILCH a.d.f.h.i.   **7,90**

Tatar vom Kocher-Saibling | Knäckebrot | Öl vom jungen Lauch | geschäumte Birnen-Beurre blanc

SAURE KUTTELN a.h.k.  **6,90**

Trollinger | Petersilie | Röstbrot

UNSER „ALB“-SALAT a.h.i.  **11,90**

Zupfsalate | Blattsalate | Rohkost | Kräuter | Rapsöl-Vinaigrette | Croûtons | Kerne | Wurzelbrot | ...

... als kleiner Beilagensalat ohne Wurzelbrot a.h.i. **4,90**

... gebackenem Kräuter-Käse a.c.h.i.  **11,90**

... Streifen von der Land-Huhn Brust a.h.i. **13,90**

... Filet vom Kocher-Saibling a.d.h.i.  **16,90**

... BBQ-Rumpsteak „gegrillt“ a.h.i. **17,90**

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.

SPEISEKARTE

HAUPTGERICHTE | VON KOPF BIS FUSS

DREIERLEI VOM ALB-GOCKEL a.c.f.h.  **23,90**

Brust, Keule, Flügel | Graupenrisotto mit Petersilie | Pfifferlinge | Topinambur | Geflügelsoße & Molke Beure blanc

ZWIEBELROSTBRATEN a.c.h.k.i.  **24,90**

Maultäschle | Bratkartoffeln mit Speck & Lauch | Röstzwiebel | Rotweinsoße | Alb-Salat

SAUERBRATEN VOM BUG a.c.f.h.i.k.  **18,90**

Semmelknödel „geschmelzt“ | Schmorapfel | Rotkohlcreme | saure Soße mit selbstgemachtem Alb-Apfel Essig | Alb-Salat

CORDON BLEU „EDITION HIRSCH“ a.c.f.h.i.  **17,90**

gefüllt mit Spinat & Ziegenfrischkäse vom Biohof in Rattstadt | Zitrone/Alb-Salat „groß“

„WIRTSCHAUS-SCHNITZEL“ a.c.h.i.  **16,90**

Pommes-frites | Erdäpfel-Salat | Zitrone | Röstzwiebel | Preiselbeeren | Marktsalat

GESCHMORTER BRATEN AUS DER REHKEULE a.c.f.g.h.i.k.  **PREIS???**

gebratene Pilze | pochierte Preiselbeer-Birne | Spätzle | Rotkohlcreme | Alb-Salat

FILET VOM LANDSCHWEIN a.c.f.h.i.  **23,90**

Schwäbische Spätzle | Pfifferlinge | Petersilien-Joghurt | Neunheimer Coppa | Rahmsoße mit schwäbischem Cognac | Alb-Salat

SCHWÄBISCHES FILETPFÄNNLE a.c.f.h.i.  **18,90**

Filetspitzen vom Landschwein | Waldpilzragout | Käsespätzle | Röstzwiebel | Alb-Salat

HAUPTGERICHTE | FLEISCHLOS & VEGAN

FILET VOM SAIBLING a.d.f.h.k.g.   **25,90**

Graupenrisotto mit Petersilie | Ziegenfrischkäse vom Biohof in Rattstadt | Kräuterseitlinge | Blumenkohl | Zitronenschale | Haselnuss-Beurre blanc

SCHWÄBISCHE GNOCCHI g.h.i.    **16,90**


Pfifferlinge | wilder Brokkoli | Wiesenkräuter | geröstete Haselnuss | Kopfsalat-Pesto | Alb-Blattsalat

KÄSESPÄTZLE a.c.f.h.i.   **12,90**

mit Allgäuer Bergkäse „überbacken“ | Röstzwiebel | Hofgut-Rahm | Schnittlauch | Alb-Salat

PASTA AUS ULM a.c.f.h.i.   **18,90**

Tagliatelle | Pfifferlinge | Keltenhof-Spinat | gebeiztes Eigelb | junger Knoblauch | Nussbutter | schwäbischer Pecorino aus Rattstadt | Alb-Salat

 alle Produkte dieses Gerichts stammen von Erzeugern aus Baden-Württemberg

 vegetarisches Gericht  veganes Gericht

a. Gluten b. Krebstiere c. Eier d. Fisch e. Soja f. Milch g. Nüsse h. Sellerie i. Senf j. Sesam k. Sulphite l. Lupine m. Weichtiere

SORBET & EISCREME

AUS EIGENER HERSTELLUNG & VOM GSCHWENDHOF

SORBET k.  **je Kugel 2,50**

Aprikose/Alb-Zwetschge/Alb-Erdbeere/Zitrone/Alb-Birne/Exotik/Alb-Kirsche/Kokosnuss

EISCREME a.c.f.g. **je Kugel 2,50**

Schokolade vom Gschwendhof/Haselnuss/Vanille vom Gschwendhof/Salzkarameil/Pistazie



Schloss Schenke
Das Ellwanger Wirtshaus

NEUERÖFFNUNG

Wir freuen uns Sie auch in unserer Schloss Schenke begrüßen zu dürfen!

VESPER ab 18 Uhr

„KÄS“-BRETTLE“ a.c.f.g.   **12,90**

verschiedener Rohmilchkäse von Ziege & Kuh | Chutney | Weck-Gemüse „gepickelt“ | Hofgut-Butter

„OSTALB VESPERBRETTLE“ a.c.f.  **11,90**

Hausmacherwurst | Bio-Käse | Weck-Gemüse „gepickelt“ | Hofgut-Butter | Schnäpsle von der Alb

GROSSE TERRINE SAURE KUTTELN a.h.k.  **10,90**

Trollinger | Petersilie | Bratkartoffeln mit Speck & Lauch

„WALDMANNSTOAST“ a.f.h.i.  **9,90**

Dinkeltoast vom Virngrundbäcker | Pilze | mit oder ohne Schinken | Allgäuer Bergkäse | Alb-Salat

„NEUNHEIMER BRATWURST“ a.f.h.i.  **9,90**

Bratensoße | Alb-Salat oder mit Filder-Sauerkraut

„UNSERE WURSTSALATE“ a.c.i.  **9,90**

Zwiebeln | Schnittlauch | Radieschen | schwäbische Vinaigrette | ...

... „pikanter Art“ **9,90**

... „nach Neunheimer Art“ mit Käse a.c.f.i. **9,90**

... „schwäbischer Art“ mit Schwarzbraten a.c.f.i. **9,90**

Zu jedem Vesper-Gericht gibt es reichlich Brot, gebacken aus Getreide von der Ostalb.

NACHTISCH

„MOJITO VON DER ALB-MARILLE“ a.c.k.  **9,90**

Marillen Panna-Cotta | Waldbeeren | Minze | knuspriger Schokolade | Marillen-Sorbet

APFELSTRUDEL „EDITION HIRSCH“ a.c.f.g.  **9,90**

Alb-Apfel | Vanille | Karamellnuss | Strudelknusper | Bauernhofeis mit Haselnuss vom Gschwendhof

„SCHWÄBISCHER OFENSCHLUPFER“ a.c.f.g.  **3,90**

Apfel-Hefezopf Schlupfer | rotes Ragout vom Alb-Obst | Vanille-Soß | Brotcreme | Schokoladen-Mandel | geröstetes Mandel-Milcheis

„EIS & HEISS“ a.c.f.g.  **6,90**

Bauernhofeis mit Vanille vom Gschwendhof | Mandel-Brösel | Himbeeren | geschlagener Rahm

UNSERE „EIS-MAUS“ FÜR KINDER a.c.f.g. **4,90**

Bauernhofeis mit Vanille vom Gschwendhof | Beeren | Brösel