

Meiner Familie und mir liegt besonders „der Naturschutz mit Messer und Gabel“ am Herzen. Genießen Sie darum bei uns ohne Reue vielfältige vegetarische und vollwertige Gerichte, sowie Produkte aus artgerechter Tierhaltung und Fütterung.

Ich freue mich heute Ihre Gastgeberin sein zu dürfen

Claudia

Bildmaler mit Familie und Mitarbeitern



**Unsere Empfehlung:**

**Winzer Schorle** (trockener Rotwein mit Sekt) 0,1 l 3,90 €  
**Winterzauber:** Orangen-Gewürz Tee mit Waldhonig 2,50 €

*vegetarische Gerichte sind mit -v gekennzeichnet  
kleine Portionen mit einem Sternchen\**

Kraftbrühe mit Flädle 3,90 €  
Kartoffel-Lauch Suppe mit Rote Beete Chips 4,20 € -v  
Apfelsuppe mit Meerrettich und Proseccoschaum 4,50 -v

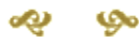
**Almkäse** mit Kräutern und roten Zwiebeln mariniert,  
auf geröstetem Holzofenbrot 5,20 € -v

**Räucherfischsteller:** Rauchlachs, Forellenfilet und Eismeergarnelen  
mit Honig-Senf Dipp 8,20 €

**Feldsalat** mit Granatapfelkernen, Brotwürfelchen und Gemüsestreifen 6,80 €-v

**Wintersalate** mit Kräuterdressing und Kürbiskernen 4,20 € -v

**Schwäbischer Salatteller** mit Kartoffelsalat und Speckwürfeln 4,90 €



**Kalbfleischbällchen an Currysoße** mit Früchten, im Reisrand serviert,  
dazu Blattsalate mit Joghurtdressing 12,50 €/ \* 10,50 €

**Bauernschmaus:**

**Schweinebraten und Speck** mit Sauerkraut und Semmeknödel 10,80 €

**Vom heimischen Wild**

**Hirschkalbsbraten an Rotweinssoße** mit Gewürzapfel und Preiselbeeren,  
dazu Spätzle und Kartoffelkrapfen 13,80 € / \*11,80 €

**Geröstete Wildmaultaschen** mit Preiselbeersahne dazu kleiner Salat 9,80 €

**Semmelknödel mit Pilzragout an Rahmsoße** dazu kleiner Salat 10,80 € -v

**Kartoffelgratin** und Lauchgemüse mit gebratenen Apfelscheiben 8,90 €- v

**Frische Parpadelle** (dicke Bandnudeln) mit Spinat, Knoblauch  
roten Zwiebeln und Chilli 9,80 €- v

### **Äpler Rösti:**

Kartoffel-Nudel Rösti mit Gemüsestreifen und Bergkäse überbacken  
dazu Blattsalate 9,80 € -v

### **Vom Hohenloher Landschwein:**

#### **Schweinerückensteak „Elsässer Art“**

mit Schinken, Gemüsestreifen und Käse überbacken, dazu Kartoffelkrapfen 12,80 €

#### **Schweinelendchen mit gebratenen Äpfeln und Mandeln**

an Gorgonzolasauce, dazu frische Parpadelle 15,80 € / \* 13,80 €

### **Vom Äpler Weiderind**

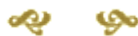
#### **Sauerbraten „so wie en d’ Oma früher gmacht hot“**

mit Spätzle und Semmelknödel 12,80 €/ \*10,80 €

**Rostbraten** mit knusprigen Zwiebeln und Röstkartoffeln 15,80 €

#### **Entrecoté** vom Grill, mit Lemberger-Sauce

dazu gratinierte Kartoffeln und Schmorgemüse 19,80 €



#### **Filet vom Lachs und Zander** an roter Paprikasauce

dazu Basmati-Wildreis 15,50 €

### **Zum süßen Abschluss:**

**Kleine Sünde:** Eine Kugel Schokoladeneis mit Eierlikör 3,20 €

Eine Kugel **Gourmet Eis** nach Wahl 2,90 €

**Cassis Sorbet** mit Prosecco aufgefüllt 4,20 €

**Warmer Gühwein-Apfel** mit Rahmeis und Sahne 5,80 €

**Schokoladenkuchen und Pistazieneis** auf Pfirsichmark 6,80 €