



Herbstzeit

- wenn die Winde wehen
und die Blätter fallen

Vorspeisen

Hausgemachte schwäbische Flädlesuppe mit Rinderbouillon	6,90
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl (<i>vegetarisch</i>)	8,50
Feldsalat mit geröstetem Speck, Croutons und Kartoffeldressing	10,50
Zucchini-Carpaccio mit Zitronen-Olivenöl und Ziegenkäse aus dem Schönbuch	14,50
Gerauchte Entenbrust mit Feldsalat mit Honig-Senf-Dressing und Cumberland sauce	16,50
Krokette von der roten Linse mit Kräuterseitlingen und Kürbisrisotto (<i>vegan</i>)	16,50
als Hauptgang:	26,50
Duo von der gerauchte Schwarzwaldforelle und Norweger-Lachs mit Apfel, Meerrettich und rote Bete	16,50

Herbstküche

Zeit für Kürbis und Pilze

Kürbismaultaschen mit Kräutersahne, Kirschtomaten und Bergkäse (vegetarisch)	19,50
Bio - Dinkelnudeln mit Kräuterseitlingen in Mandelsahne (vegan)	21,50
Hausgemachte Semmelknödel mit Steinpilzen in Kräutersahne und Wildpreiselbeeren (vegetarisch)	19,50

Lieblingsgerichte unserer Stammgäste

Wildragout mit hausgemachten Butterspätzle, Rotweibirne und Preiselbeeren	26,50
Sauerbraten von heimischen Hirsch mit hausgemachten Butterspätzle und Orangenrotkraut	28,50
Atlantik Baby-Steinbutt mit Kürbisrisotto	32,50
Rosagebratenes Lammfilet von der Alb mit Kartoffelgratin und Speckbohnen	34,50