

# Herbstspeisekarte

## Autumn menu

### Vorspeisen

Starters

#### Crèmesuppe von der Urkarotte mit Ingwer und Sahnehaube

Cream of carrot with ginger and cream topping

€ 5,90



#### Selbstgemachtes Dinkelküchle

#### mit gebeiztem Lachs, dazu Crème fraîche

Homemade spelt pie with stained salmon and cream fraiche

€ 8,90



### Hauptgänge

Main courses

#### Rinderroulade nach „Großmutter Art“ mit Speck- Zwiebelfüllung, dazu Apfel-Zimt-Rotkohl und Spätzle vom Emmermehl

Beef roulade according to grandmother's recipe  
with bacon-onion filling, served with apple-cinnamon red cabbage  
and Spaetzle

€ 17,90



1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Schwefeldioxid, 6) Schwärzungsmittel,  
7) Phosphat, 8) Schutzatmosphäre, 9) Zuckerart/Süßungsmittel 10) Süßungsmittel, 11) Koffein, 12) Chininhaltig

**Drei selbstgemachte Fleischmaultaschen  
aus der Fleischbrühe mit Zwiebel-Butterschmelze  
und Kartoffelsalat**

Three homemade Swabian raviolis with onion-butter melt  
and potato salad

€ 14,80



**Gebratene Kalbsleber „ Berliner Art “  
mit Apfelspalten, Zwiebeln, Steckrübenstampf  
und in Speck geschwenkter Rosenkohl**

Roasted calf's liver Berlin-style with apple slices,  
onions, mashed turnips and Brussels sprouts

€ 16,80



**Wildschweinrücken- Medaillons an Zwetschgen-Wildjus,  
dazu frische Waldpilze im Kartoffelnest  
und Haselnussspätzle**

Wild boar's back medallions on plum-game sauce,  
served with wild mushrooms in a potato nest and hazelnut-Spaetzle

€ 24,90



**Vegetarisch  
Vegetarian**

**„Käsespätzle vom Emmermehl“  
verfeinert mit einer Käsemischung der Käserei „Reißler“  
und Röstzwiebeln**

„Cheese Spaetzle“ Swabian noodles  
with a cheese selection from the local cheese dairy “Reißler” and fried onions

€ 12,90



1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Schwefeldioxid, 6) Schwärzungsmittel,  
7) Phosphat, 8) Schutzatmosphäre, 9) Zuckerart/Süßungsmittel 10) Süßungsmittel, 11) Koffein, 12) Chininhaltig

## Gebackener Kürbis-Parmesankuchen auf Tomatensugo mit gerösteten Kürbiskernen

Baked pumpkin-Parmesan pie  
with tomato sugo and roasted pumpkin seeds

€ 13,80



## Vegan Vegan

## Karotten- Kartoffelrösti aus der Pfanne mit frittierten Kürbiswürfeln und Birnen-Chutney

Carrot-potato rösti out of the pan  
with fried pumpkin cubes and pear chutney

€ 13,90



## Fisch Fish

## Ganze Bachforelle „Blau“ aus dem Essig-Wurzelsud mit frisch geriebenem Meerrettich, dazu Butterkartoffeln und Rote-Beete-Salat

Whole brown trout au bleu with fresh horseradish,  
served with buttered potatoes and beetroot salad

€ 17,90



## Dessert Dessert

## Pastinakenwurzel aus dem Biomilchbad an Quittenkompott und Vanillesauce

Parsnip root out of a milk bath  
with stewed quinces and vanilla sauce

€ 6,90



1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Schwefeldioxid, 6) Schwärzungsmittel,  
7) Phosphat, 8) Schutzatmosphäre, 9) Zuckerart/Süßungsmittel 10) Süßungsmittel, 11) Koffein, 12) Chininhaltig