

Herbstspeisekarte

Autumn menu

Vorspeisen

Starters

Crèmesuppe von der Urkarotte mit Ingwer und Sahnehaube

Cream of carrot with ginger and cream topping

€ 5,90



Selbstgemachtes Dinkelkuchle 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

