

# SPEISEN

## UNSERE APERITIFS

Alkoholfreier PriSecco, J.Geiger, Schlat 7.50

**Mandarinen Sprizz, mit Chardonnay Sekt aufgefüllt**<sup>11</sup>  
**9,50**

## AUS DEM SUPPENTOPF

Cappuccino vom Hokaidokürbis „asiatisch“, gebackene Dim Sum <sup>2,4,2,3,4,</sup> 12.-

Kraftbrühe von der Gans mit hausgemachten Gänsekleinmaultäschle 9.-

## VORAB oder ZWISCHENDURCH

Hausgemachter Kartoffelsalat <sup>27,26,34</sup> mit Freilandackersalat, Brotwürfel, Kernöl 8.50

Remstaler Freilandackersalat mit lauwarmen Speck- und Brotwürfel,  
mit allerlei gebratenen Schurwälder Pilzen<sup>27,26,34</sup> 14.-

Hausgemachte Gänsekleinmaultäschle auf 2erlei Arten <sup>27,26,34</sup> 15.-

## WEINEMPFEHLUNG aus der 0,75l Flasche

2021 Grüner Veltliner, D.A.C., trocken Weingut Ebner-Ebenauer  
Weinviertel, Österreich 1 d 5.80 / 0,75l 35.-

2021 Riesling, Rheingau - Weingut Daniel QbA 1 dl 5.- / 0,75l 28.50

2022 Chardonnay, tr. Weingut G. Aldinger, Fellbach 1dl 6.50 0,75l 38.-



**Liebe Gäste,**

bitte beachten Sie, **ab 6 Personen** je Tisch, unter einer  
Auswahl an **3 Hauptgängen** auszuwählen. Der **alleinKOCH** dankt!

## IMMER GUT und KLASSISCH

**Zwiebelrostbraten von der Färs mit** mit geschmelzten Zwiebeln

dazu empfehlen wir: **¼l Merlot** Weingut Meyer **8.50**

-200gr. vom Rinderrücken 26.50

-250gr. von der Hochrippe mit Fettrand und durchwachsen 33.-

### wahlweise:

- mit Beilage ( Spätzle, Pommes-frites ) 4.50

- mit Röstkartoffel 5.80

Schurwälder Gebrutzelttes , feine Edelfleischstreifen mit gebratenen Pilzen  
an Rahmsoße, mit rosa Pfeffer garniert dazu geschabte Spätzle <sup>14,34</sup> 24.50

Rahmschnitzel mit allerlei Rahmpilzen <sup>24</sup>, und Spätzle <sup>14,34</sup>

-vom Schweinerücken 19.-

-vom Kalbsrücken 27.-

### **Paniertes, frisch in Butterfett gebackenes Schnitzel** <sup>34</sup>

-vom Schwein / vom Kalb 16.- / 24.-

### wahlweise:

- mit Champignonrahm <sup>24,2</sup> 5.-

- mit Beilage ( Spätzle, Pommes-frites ) 4.50

- mit Röstkartoffel 5.80

### WEINEMPFEHLUNG aus der 0,75l Flasche

2021 Merlot, QbA.tr. Weingut Maier, Schwaikheim 1dl 6.20 // 0,75l 36.-

2021 Pinot Noir Georges Glantenay, Frankreich 0,75l 49.50

## VEGETARISCH

Cremiges Risotto von heimischen Herbstpilzen <sup>24</sup> 22.-

dazu empfehlen wir einen **marinierten Ackersalat** als Beilage **7.-**

## VOM ZANDER

Auf der Haut kross gebratenes Zanderfilet auf einem cremigen Risotto  
von heimischen Herbstpilzen <sup>24,35</sup> 34.-

**2022 Rosé, QbA, trocken Weingut Philipp Kuhn, Pfalz**

**Schwaikheim 1dl 5.50 // 0,75l 29.-**

*...fast alle Haupt-Gerichte servieren wir gern kleiner, abzüglich 3.-*

## BESONDERE EMPFEHLUNGEN

Wildgeschnetzeltes aus eigener Jagd, mit frischen Pilzen <sup>36,24</sup>  
an Preiselbeer-Pfefferrahm und Spätzle <sup>14,34</sup> 28.50

Rosa **Medaillons vom Hirschrücken** mit gebratenen Waldzwergerl,

Rahmwirsing und Schupfnudeln <sup>14,34,24</sup> 38.-

## Unser traditionelles Gänse-Menü



### **Hausgemachte Gänsekleinmaultäschle auf 2erlei Arten**

2021 Grauburgunder Q.b.A. trocken Weingut Maier, Schwaikheim  
1 dl 5.- // 0,75l 28.50

~~~

### **Knusprig gebratene Hafermast-Gans frisch aus dem Ofen mit Apfelrotkohl, geschmelzten Kartoffelknödeln und Schmorapfel mit Cranberries**

42.- als Hauptgang  
2020 Geradstettener Lichtenberg, Zweigelt QbA, tr. J.Ellwanger 1dl 7.- // 0,75l 42.-

~~~

### **Schwäbische Versucherle aus Sven's Dessertküche**

2021 Sauvignon Blanc Sweetheard, Q.b.A.  
Weingut Zeter, Pfalz  
1 dl 6.-

Menü: 65.90 p. Person  
3-er Weinprobe: p. P. 17.50

## HÜFTENGOLD oder FÜR DEN SÜSSEN ZAHN...

### **Dreierlei schwäbische Versucherle 12.-**

Walnußbeis mit lauwarmem Hägemark von der Frau Rösch, Sahne 9.50

Lauwarmer Zwetschgenröster <sup>11,34</sup>, hausgemachtes

Piemonteser Haselnußbeis <sup>24,25</sup> 10.-

1 Kugel Sorbet –fragen Sie nach unserem Angebot 5.50

und dazu:

5 cl 2018 Beerenauslese, Prädikat, Weingut L.Moser, Burgenland 5.-

**Nicht verzehrte Speisen dürfen sie BITTE  
in Ihre eigene Verpackung am Tisch selbst einpacken.  
Danke für's Verständnis.**