



# Winter-Zauber



|                                                                 |                              |  |      |
|-----------------------------------------------------------------|------------------------------|--|------|
| <i>Gin auf Eis mit Thomas Henry-Tonic und Zitrone</i>           |                              |  | 6,50 |
| „Aperol Sprizz“                                                 |                              |  |      |
| <i>Aperol mit Soda und Sekt aufgeschäumt</i>                    |                              |  | 5,90 |
| „Hugo“                                                          |                              |  |      |
| <i>mit Holunder, Minze, Limette, Soda und Sekt aufgeschäumt</i> |                              |  | 5,90 |
| <i>Rose-Sekt, trocken vom Schloß Affaltrach</i>                 |                              |  | 4,90 |
| <i>Roter Weinbergpfirsich vom Weingut Faschian mit Sekt</i>     |                              |  | 4,90 |
| „Pecco“                                                         |                              |  |      |
| <i>alkoholfreier Rose-Aperitif aus Cleebronn</i>                |                              |  | 4,90 |
| <i>Mango-Apfel-Nektar oder -schorle</i>                         | 0,2l                         |  | 2,70 |
| <i>Teinacher Genuß-Limonade</i>                                 |                              |  |      |
| <i>Orange-Mandarine oder</i>                                    | <i>Johannisbeer-Holunder</i> |  |      |
| <i>oder Zitrone</i>                                             | 0,3l                         |  | 3,90 |

## *Für Weinfreunde*

|        |                                                  |                                                            |                 |      |
|--------|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-----------------|------|
| 2016er | <i>Hessigheimer Felsengarten</i>                 |                                                            |                 |      |
|        | <i>Riesling mit Weißburgunder QbA feinherb</i>   | <i>Klassiker!</i>                                          |                 |      |
|        | <i>Weingut Faschian, Hessigheim</i>              | $\frac{1}{4}$ l                                            |                 | 5,90 |
| 2016er | „Lesestoff“                                      | <i>vollmundig und kraftvoll, unsere Rotwein-Empfehlung</i> |                 |      |
|        | <i>Lauffener Weingärtner</i>                     | <i>zu Wild und Ente</i>                                    | $\frac{1}{4}$ l | 6,50 |
| 2017er | <i>St. M</i>                                     |                                                            |                 |      |
|        | <i>Weißburgunder trocken, QbA</i>                |                                                            |                 |      |
|        | <i>Die Weingärtner Cleebronn &amp; Güglingen</i> | $\frac{1}{4}$ l aus der $\frac{3}{4}$ l-Flasche            |                 | 6,40 |
| 2016er | <i>Muskatrollinger Weißherbst, 13° Terrasse</i>  | <i>fruchtig, süffig!</i>                                   | 0,1l            | 3,40 |
|        | <i>Gutsabfüllung Weingut Faschian</i>            | $\frac{1}{4}$ l                                            |                 | 6,80 |
| 2016er | <i>Mundelsheimer Käsberg</i>                     |                                                            |                 |      |
|        | <i>Trollinger, QbA</i>                           | <i>die Steillage im Blick!</i>                             |                 |      |
|        | <i>Weingärtnergenossenschaft Mundelsheim</i>     | $\frac{1}{4}$ l                                            |                 | 6,20 |
| 2015er | <i>Vina Sardasol</i>                             | <i>ein toller Rotwein zu Wild und Rind aus dem Navarra</i> |                 |      |
|        | <i>Tempranillo-Merlot</i>                        | <i>Spanien</i>                                             | $\frac{1}{4}$ l | 6,50 |

*Gerne schenken wir Ihnen auch ein Versucherle ein!*

## *Leicht & Vorweg*

|                                                                                                      |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <i>Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüsestreifen</i>                                                | <i>4,90</i>  |
| <i>Rahmsuppe von Waldpilzen mit kleinem Semmelknödel*</i>                                            | <i>5,70</i>  |
| <i>Kürbiscremesuppe mit Cocosmilch – vegan - Kürbiskernöl und Croutons*</i>                          | <i>5,70</i>  |
| <i>Triologie vom Räucherfisch mit Kürbis-Rösti und Sahnemeerrettich</i>                              | <i>11,90</i> |
| <i>1 Forellenfilet in der Mandel-Weißbrotkruste mit zerlassener Butter und Kartoffel-Gurkensalat</i> | <i>11,90</i> |

*\*- auch für Vegetarier geeignet-*

## *...mal ohne Fleisch*

|                                                                                                       |                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| <i>Gratinierte Kässpätzle mit geschmelzten Zwiebeln und buntem Salat</i>                              | <i>11,80</i>         |
| <i>Gebratener Tofu auf Alb-Leisa, einer alten Ur-Sorte in Bio-Qualität mit Petersilien-Kartoffeln</i> | <i>-vegan- 12,90</i> |
| <i>Hausgemachte Spinatknödel auf kleinem, buntem Gemüse mit Kräutersößle</i>                          | <i>11,90</i>         |

## *Für 2 Personen*



|                                                                                                                                                  |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <i>Wildschweintrücker, ohne Knochen, am Tisch tranchiert, mit gebratenen Waldpilzen, Preiselbeer-Birne, Apfelrotkraut, Spätzle und Kroketten</i> | <i>55,--</i> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|

## *Winter-Menü*

*Tagesuppe*

*Lemberger-Braten vom Rind mit kleinem Gemüse und Spätzle*

*Kleines Dessert*

*19,50*



## Leckerer im Winter



|                                                                                                                                                    |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <i>Hausgemachte Maultaschen in der Brühe mit Röstzwiebeln</i>                                                                                      | <i>8,70</i>  |
| <i>Saure Nierle mit Röstkartoffeln</i>                                                                                                             | <i>11,90</i> |
| <i>„Linsentopf“<br/>Alb-Leisa, eine alte Sorte, wieder kultiviert auf der Schwäbischen Alb in<br/>Bio-Qualität, mit Spätzle und Saiten-Würstle</i> | <i>12,90</i> |
| <i>Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites und Salat</i>                                                                                 | <i>14,50</i> |
| <i>Nur für Kinder: Kinderportion</i>                                                                                                               | <i>7,50</i>  |
| <i>Schweinerückensteak nach „Jäger Art“ mit Rahmchampignons,<br/>Spätzle und buntem Salat</i>                                                      | <i>16,90</i> |
| <i>Schwäbischer Sauerbraten<br/>mit hausgemachten Semmelknödeln und Apfel-Rotkraut</i>                                                             | <i>17,30</i> |
| <i>Kleine Portion</i>                                                                                                                              | <i>15,30</i> |
| <i>In Rotwein geschmorte Bäckchen vom Rind mit karamellisiertem Knoblauch,<br/>dazu hausgemachte Spätzle und Salate vom Markt</i>                  | <i>17,90</i> |
| <i>Roulade von der Putenbrust mit Wirsing und Zwiebeln gefüllt,<br/>dazu Gemüse vom Markt und Kroketten</i>                                        | <i>17,80</i> |
| <i>Deftiger Tafelspitz in Meerrettichsoße mit Bratkartoffeln<br/>und roter Beete</i>                                                               | <i>17,80</i> |
| <i>„Schreyerhöfer Leibgericht“<br/>Schweinelendchen und hausgemachtes Maultäschle mit frischen<br/>Rahmchampignons, Spätzle und buntem Salat</i>   | <i>21,50</i> |
| <i>Kalbsfilet „Wellington“ im Blätterteig auf Portwein-Jus<br/>mit Mandel-Brokkoli, glasierten Baby-Karotten und Kroketten</i>                     | <i>24,50</i> |
| <i>Zwiebelrostbraten mit handgemachten Spätzle und gemischtem Salat</i>                                                                            | <i>23,50</i> |

|                                                                                                                 |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <i>Wildragout, aus heimischer Jagd, mit Preiselbeerpfirsich,<br/>hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat</i> | <i>18,50</i> |
| <i>Kleine Portion</i>                                                                                           | <i>16,50</i> |
| <i>Rehbraten „Baden-Baden“ mit Preiselbeerbirne, Wacholderrahmsößle<br/>Semmelknödeln und buntem Salat</i>      | <i>22,80</i> |
| <i>½ Landente aus dem Ofen mit Orangensößle<br/>nach Großmutter Art mit Apfel-Rotkraut und Semmelknödeln</i>    | <i>21,60</i> |
| <i>Bunter Salatteller mit Putenfilet im Knuspermantel</i>                                                       | <i>15,90</i> |
| <i>Winterlicher Salat mit gebratenen Maultaschen</i>                                                            | <i>14,90</i> |

## *Feines aus dem Wasser*



|                                                                                                                                            |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <i>Edelfischragout mit Krabben in feiner Dillsöße mit Gemüsetreifen<br/>auf Bandnudeln</i>                                                 | <i>15,90</i> |
| <i>Lachsfilet unter der Nußkruste mit Petersilien-Kartoffeln<br/>und Blattsalaten</i>                                                      | <i>19,50</i> |
| <i>Frische Forellenfilets in der Weißbrot-Mandel-Kruste mit zerlassener Butter,<br/>buntem Gemüse vom Markt und Petersilien-Kartoffeln</i> | <i>19,90</i> |

*Und hinterher?*

|                        |                                            |            |             |
|------------------------|--------------------------------------------|------------|-------------|
| <i>Eichbaum's</i>      | <i>Haselnuss-Malz-Geist</i>                | <i>2cl</i> | <i>3,50</i> |
| <i>Faschian's</i>      | <i>Grappa vom Muskattrollinger</i>         | <i>2cl</i> | <i>3,50</i> |
| <i>„Winter-Kaffee“</i> | <i>mit Amaretto, Kaffee und Sahnehaube</i> |            | <i>4,50</i> |

*Gerne servieren wir Ihnen von ausgesuchten Gerichten kleinere Portionen.  
Hierfür verrechnen wir 2,- abzüglich vom Grundpreis.*