

Vorspeisen | Starters

WARM & LAUWARM & KALT

KALBS-TAFELSPITZ

knusprig angebraten

lauwarmer Rosenkohlsalat mit Meerrettich-Vinaigrette ^{A, L, J},

€ 9,50

CAMEMBERT

FLAMBIERT MIT LACHSSCHINKEN

geröstete Kerne | Preiselbeer-Birnen | Romanasalat ^{4, G, H, L, J},

€ 9,50

NORDSEE-MATJES-TATAR

Kartoffel-Puffer | Rucola | Rote Zwiebeln

Sauerrahm ^{2, 4, D, I, J}

€ 8,50

GEGRILLTES ZIEGENWEICHKÄSE

Ratatouille-Salat | Wildkräuter ^{A, G, I, J}

€ 9,50

„STAPELEI“

ohne fiese Inhaltsstoffe

handgemachte Herr Kächele Maultaschle mit Fleisch 150g

hausgemachter Kartoffel-Salat | Knusperspeck | Schmorzwiebeln ^{3, A, C, G}

€ 11,00

Wir kaufen unser Wildkräutersalat bei

Stein's Kräutergarten aus Gonsenheim

Salate | Salads

als HAUPTGANG oder VORSPEISE

HERBST-SALAT

bunter Salat | Birnen
geröstete Kerne | Gewürzbrot-Croutons _{A,I,L,J}
€ 13,50

SALAT „SCHWÄBLE“

mit handgemachten Herr Kächele Maultäschle von Grill

bunter Salat | Kartoffel-Salat | Kross-Speck | Orangen-Vinaigrette _{3,A,C,G,I,L,J}
€ 14,00

LADIES LUNCH

mit MAISHÄHNCHENBRUST *auf der Haut gebraten*

bunter Salat | Tomaten | Gurken | Sprossen _{L,J}
€ 14,00

LANDHAUS BROTSALAT

Brot | mediterrane Gemüse | Ziegenfrischkäse
Rukola | Orangen-Vinaigrette _{4,A,G,L,J}
€ 13,50

GEMISCHTER SALAT _{J,L}

groß | € 8,50 oder klein | € 4,50

Suppen | Soups

RAMSAUER KNOBLAUCHSUPPE

nach Bergsteiger Art

Bergkäse | geröstetes Gewürzbrot ^{A,G,I}

€ 7,50

POLNISCHE KÜRBISCREMESUPPE

nach Landarbeiter Art

Hühnerfleisch | Wurst | Gemüse ^{3,A,D,G,I}

€ 6,50

Hauptgerichte | Mains

TOP SELLER

BLUTWURST-BURGER

Blutwurst | Kartoffel-Puffer | Malzbiersoße

Preiselbeer-Äpfeln | Schmorzwiebeln ^{4,A,C,G,I,J,L}

€ 16,50

LANDSCHNITZEL „Wiener Art“ 200g

vom Schwäbisch-Hällischen Bio-Landschwein

Preiselbeeren | hausgemachte Kartoffel-Gurken-Salat ^{A,C,G,J,L}

€ 18,50



Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.

Wir kaufen Schweinelachse und Blutwurst

bei der Metzgerei Stephan in Ingelheim

weil wir von der Qualität überzeugt sind.

Dank artgerechter Tierhaltung und Futter ohne Gentechnik,
Wachstumsförderer, Medikamente und Antibiotika schmeckt dieses Fleisch einzigartig.

HAUSGEMACHTE RINDERROULADE ^{200g}

nach polnische Art

Maronenpilz-Sauce | Gerstengraupen | geschmorte Rotebeete ^{4,A,G,I,J,L}

€ 20,50

MEDAILLONS vom LANDSCHWEIN

Schweinefilet | Rahm-Pfifferlinge

hausgemachte Spätzle | Beilagen-Salat ^{A,C,G,I,J}

€ 22,00

SALTIMBOCCA a'la Chef

vom Schwäbisch-Hällischen Bio-Landschwein

Trüffel-Rahm-Gnocchi | Hartkäse | Beilagen Salat ^{4,A,G,I,J,L}

€ 21,50

MAISHÄHNCHENBRUST „Supreme“

auf der Haut gebraten

Rahm-Wirsing | Rosmarin-Polenta | Trüffel-Rahm ^{A,G,I,L}

€ 19,50

ENTENKEULE

Apfel-Jus | Kartoffelklößchen

Gewürz-Rotkraut ^{2,A,G,I,J,L}

€ 19,50

Vegetarisch | Vegetarian
fleischlos aber nicht reizlos



POLNISCHE PIEROGGEN 8Stk.



handgemacht

Kartoffel-Quark Füllung | zerlassene Butter | Frühlingszwiebeln A,C,G,I

€ 14,50

ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE



mit Rahm gekocht

Emmentaler | Bergkäse | Röstzwiebel | Beilagen Salat A,C,G,I

€ 13,50



KARTOFFEL-CURRY

ein bisschen scharf

braune Champignons | Karotten | Kichererbsen
Kokosmilch | Frühlingszwiebeln | Wildkräuter G,I,J

€ 14,50

Für Kinder | For Children

HAUSGEMACHTE SPÄTZLE

mit Rahmsauce A,C,G

€ 6,50

KLEINES SCHNITZEL „Marie“

vom Schwäbisch-Hällischen Bio-Landschwein

mit hausgemachten Spätzle A,C,G,

€ 7,50

Nachtisch | Desserts

ZWETSCHGEN-CRUMBLE

lauwarm serviert

Vanilleeis | frische Minze A,C,G

€ 6,50

TIRAMISU frappé

Café Topping | frische Minze A,C,G,L

€ 6,50

APFEL-STRUDEL

lauwarm serviert

Vanilleeis | Schokoladen-Topping 4,A,C,G

€ 6,50