

Regionale Speisekarte

Liebe Gäste,

*Mit unsere geprüften, regionalen Speisekarte
sind wir ein Teil der „Schmeck den Süden“- Gastronomen
in Baden-Württemberg.*

*Für unsere ausgezeichneten, regionalen Gerichte verwenden wir
ausschließlich Zutaten aus der Region,
aus kontrollierter Erzeugung und teilweise ausgezeichnet mit dem
Qualitätszeichen Baden-Württemberg.*

*Für diese ehrlichen, vertrauensvollen Regionalgenuss
verbürgen wir uns.*

*Wir sind für gesicherte Herkunft, artgerechte Tierhaltung,
kurze, schonende Transportwege und sorgfältige Verarbeitung.*

*Das sorgt für frische, hohe Qualität
und einen nachhaltigen Umgang mit unserer
Kultur- und Naturlandschaft.*

*Gleichzeitig verkörpern wir dadurch die traditionelle
Baden – Württembergische
Gastronomie- und Küchenkultur.*

Schmeck den Süden
— *Gastronomen* —
Baden-Württemberg

„Änderungen der Karte behalten wir uns vor“
Vielen Dank für Ihr Verständnis!



Unsere saisonale Empfehlung

Suppen aus regionalen Produkten

Schwäbische Metzelsuppe mit geröstetem Brot

Rinderkraftbrühe mit Einlage nach Wahl

Schaumsüpple vom frischen Bärlauch mit Räucherlachsstreifen

*Spargelcremesüpple mit Sahnehäubchen
und gerösteten Mandelsplittern*

Vorspeisen

Knackig, frischer Saisonsalat

Buntes Salatbukett mit gebratenen Schweinefiletstreifen

Buntes Salatbukett mit Lammschinken und Albzarella

Buntes Salatbukett

mit 3 gebackenen Riesengarnelen im Kartoffelmantel

*(Salate und Gemüse saisonbedingt nicht ganzjährig aus Baden
Württemberg)*



Spezialsalate

Salat Cervinia

*Bunter Salatteller mit frischen Früchten,
Schinken-, Käse- und Hähnchenstreifen (1,5,8)*

"Hirsch" - Spezialsalat

*Bunter Salatteller mit Grönland-Crevetten
exotischen Früchten und Knoblauch – Toast*

Vegetarische Gerichte

Vollkornflädle

*gefüllt mit Gemüseragout im Kräutersößle
(auch kleine Portion)*

Blumenkohl-Käse -Medallions an Kräutersoße

*mit Salzkartoffeln und Saisonsalat
(auch kleine Portion)*

*(Salate und Gemüse saisonbedingt nicht ganzjährig aus Baden
Württemberg)*



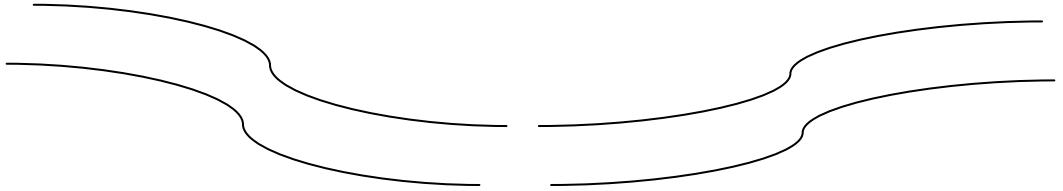
Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg



Unser frischer Fisch aus der Region

Frische Ermstalforelle

*in Mandelbutter gebraten, mit Petersilienkartoffeln
und Salatteller der Saison*



Wildlachssteak vom Grill (EU)

mit Kräuterbutter, Grilltomate, Salzkartoffeln und feinen Salaten

(Salate und Gemüse saisonbedingt nicht ganzjährig aus Baden Württemberg)



Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg



Hauptgerichte aus regionalen Produkten

Schwäbische Alblinsen

mit handgeschabten Spätzle und Saitenwürstle
(auch kleine Portion)

Auf Wunsch auch ohne Würstle

Braten vom schwäbischen Alblamm von der Schäferei Stotz
im Thymiansößle auf Bärlauchnudeln
(auch kleine Portion)

Schwäbische Käsespätzle mit würzigem Albkäse,
gerösteten Zwiebeln und gebratenen Schweinefiletstreifen
(auch kleine Portion)

Auf Wunsch auch ohne Fleisch

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom heimischen Jungrind
mit Filderkraut, Maultäschle und Spätzle vom Brett
(auch kleine Portion)

1 Pfund Frischer badischer Spargel
mit Sc. Hollandais oder zerlassner Butter,
neue Kartoffeln und Kräuterflädle

Zum Spargel empfehlen wir:

* gebratenes Kalbschnitzel

* gebratenes Lachsfilet (EU)

* gebratenes Schweinefilet

* gemischter Schinkenteller



Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg



Hauptgerichte aus regionalen Produkten

Schweineschnitzel " Jäger Art "

mit frischen Steinchampignons aus Ehestetten,
handgeschabten Spätzle und feinen Salaten
(auch kleine Portion)

Uracher Leibgericht

Schweinemedallions mit frischen Steinchampignons aus Ehestetten
im Rahmsößle, Maultasche, Spätzle vom Brett und buntem Salat
(auch kleine Portion)

Schweineschnitzel " Wiener Art "

mit Pommes frites und feinen Saisonsalaten
(auch kleine Portion)

Cordon Bleu vom Schwein

Schnitzel gefüllt mit Schinken und Käse,
paniert und in klarer Butter gebraten, mit Kroketten und
Buttererbsen
(auch kleine Portion)

(Salate und Gemüse saisonbedingt nicht ganzjährig
aus Baden Württemberg)

Hauptgerichte

*Bunte Nudeln im Bärlauchsöfle
mit Spargelspitzen und Räucherlachsstreifen*

Auf Wunsch auch ohne Fisch

*Zarter Hirschbraten im Wachholderrahm mit Preiselbeerbirne,
Spätzle vom Brett und bunten Salatteller
(auch kleine Portion)*

*Rahmschnitzel vom Mastkalb
mit handgeschabte Spätzle und Saisonsalat
(auch kleine Portion)*

*Züricher Sahnegeschnetzeltes
Kalbfleischgeschnetzeltes mit frischen Steinchampignons aus
Ehestetten, Rahm und Cognac zubereitet,
dazu servieren wir Kartoffelrösti
(auch kleine Portion)*



Vom Grill

*Wir braten Steaks nach Ihrem Wunsch
rare - blutig gebraten; medium rare - rosa blutig gebraten;
medium - rosa gebraten*

*Schweinerückensteak, Schweinemedallions,
Entrecote/ Rib Eye, Lammkotelette von der Schäferei Stotz
(auch kleine Portionen)*

*Zu allen Grillgerichten reichen wir Kräuter- oder Knoblauchbutter,
Pommes frites oder Ofenkartoffeln und feine Salate der Saison.*

*(Salate und Gemüse saisonbedingt nicht ganzjährig
aus Baden Württemberg)*