

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!



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 gebratenem Ziegenfrischkäse
im Schwarzwälder Schinkenmantel
und kleine Baguette-Weckle

Frischer Stangenspargel

in Sc. Vinaigrette mit Schwarzwälder Schinken und Kräuterflädle

Buntes Salatbukett mit Alblammschinken, Albzarella
und kleine Baguette-Weckle

(Salate und Gemüse saisonbedingt nicht ganzjährig aus Baden Württemberg)



Spezialsalate

Salat Cervinia

*Bunter Salatteller mit frischen Früchten,
Schinken-, Käse-, gebackenen Hähnchenstreifen--paniert (1,5,8)
und kleine Baguette-Weckle*

"Traube" - Spezialsalat

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

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Kichererbsen- Kräuterküchle

*mit würzigem Röstgemüse (Vegan)
(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 vegetarisch*

Schwäbische Maultaschen

auf Spargelragout im Bärlauchsößle
mit buntem Salatteller

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

Häxle vom schwäbischen Alblamm von der Schäferei Stotz
im Thymiansößle auf Bärlauchnudeln

1 Pfund Frischer badischer Spargel
mit Sc. Hollandais oder zerlassner Butter,
neue Kartoffeln und Kräuterflädle
(auch kleine Portion)

Zum Spargel empfehlen wir:

* gebratenes Kalbschnitzel

* gebratenes Lachsfilet (EU)

* gebratenes Schweinefilet

* gemischter Schinkenteller



Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg



Hauptgerichte aus regionalen Produkten

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

*Schweineschnitzel "Jäger Art"
mit frischen Steinchampignons aus Ehestetten,
handgeschabten Spätzle und feinen Salaten
(auch kleine Portion)*

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



Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg



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)

Vom Grill

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

Schweinerückensteak, Schweinemedallions,
Entrecote/ Rib Eye, Kalbsrückensteak,
(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)

Hauptgerichte

*Bunte Nudeln im Bärlauchsöfle
mit Spargelspitzen und Räucherlachsstreifen*

Auf Wunsch auch vegetarisch

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

*Rahmschnitzel vom Kalbsrücken (natur gebraten)
mit handgeschabte Spätzle und Saisonsalat
(auch kleine Portion)*

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