



UNSERE APERITIF-EMPFEHLUNGEN

ANDERLÖ SPRITZ

Anderlö- Sanddornlikör
aufgefüllt mit Sekt und einem Schuß Mineralwasser,
Orangenscheibe
8,50€

.

CRANBERRY-HOLUNDER- SPRITZ

Holundersirup, Cranberrysaft, Mineralwasser,
mit Sekt aufgefüllt
7,50 €

.

ALKOHOLFREIER CRANBERRY-HOLUNDER- SPRITZ

Holundersirup, Cranberrysaft , Mineralwasser,
alkoholfreier Apfelsecco
7,50 €



UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN

WEINGUT ARNDT KÖBELIN EICHSTETTEN

BADEN

2021er Rivaner

0,2l 7,50€ Flasche 0,75l 26,00€

•

WEINGUT GRAF NEIPPERG

WÜRTTEMBERG

2022er, Cuvée weiß P+P

- Sauvignon Blanc, Rivaner, Muskateller -

0,2l 6,90€ Flasche 0,75l 24,00€

•

WEINGUT GRAF NEIPPERG

WÜRTTEMBERG

2022er, Cuvée rosé P+P

- Spätburgunder, Merlot -

0,2l 6,90€ Flasche 0,75l 24,00€



VORSPEISEN

BUNTER FRÜHLINGSSALAT

mit Belper Knolle

12,50 €

•

KLEINER VORSPEISENSALAT

8,50 €

•

GRÜNER SPARGEL

im Brikteig mit Kerbelcreme, pochiertem Ei und Wildkräutersalat

18,50€

•

KANINCHENTERRINE

an Walldorfsalat

18,50€

•

BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE

mit Ottl's Wachteleiern

10,50€



HAUPTGERICHTE

ROTES LINSENCURRY

mit Senfkohl und Grünkernfalaffeln

28,00 €

•

SPARGELRISOTTO

mit gegrilltem grünem Spargel

28,00 €

•

SELBSTGEMACHTE BLAUBEERNUDELN

mit getrockneten Tomaten, grünem Spargel und frisch gehobeltem Parmesan

29,00 €

•

SCHNITTE VON DER LACHSFORELLE

auf Spargelrisotto mit grünem Spargel

38,00€

•

DORADENFILET

auf Bärlauch-Kartoffelpürree mit Blattspinat und Anisschaumsauce

39,00€

•

MEDAILLONS VON DER OBERNEUDORFER MASTHUHNBRUST

mit Kräuterknöpfle und Steinpilzrahmsauce

34,00€



GESCHMORTE AUSGELÖSTE
OBERNEUDORFER KANINCHENKEULE
mit grünem Spargel und Kräutergnocchi
33,00€

•

ARGENTINISCHES ROASTBEEF
mit Rosmarinkartoffele und Pfefferrahmsauce
39,00€



DESSERTS

RHABARBER-JOGHURT-MOUSSE

im Gläsle
mit Erdbeersalat
8,50€

•

WEISSE SCHOKOLADEN PANNA COTTA
mit Drachenfruchtmark und Passionsfruchtsorbet

12,50€

•

HAUSGEMACHTE EISGUGELHUPF

mit Himbeermark
und Cointreau
12,50 €
kleine Portion 8,50€



UNSER REGIONALES MENU

GRÜNKERNSUPPE

mit Butterklößchen

•

RAGOUT VOM

MÖRSCHENHARDTER WILDSCHWEIN

mit Bärlauchknödel

und buntem Frühlingsgemüse

•

PFANNKÜCHLE

gefüllt mit Erdbeeren und Rhabarber,

dazu eine Kugel Vanilleeis

54,00€



SPARGELZEIT – HMMMMM LECKER

SPARGELCREMESUPPE

mit viel frischem Spargel

10,50€

•

FRISCHER HOCKENHEIMER SPARGEL

vom Spargelhof Schmitt

mit

Kartoffeln oder Pfannkühle

Sauce Hollandaise oder Dinkelschnittlauchsauce

29,00€

•

WAHLWEISE MIT

Roher Schinken vom schwäbisch hällischen Landschwein

5,00€

•

paniertes Schweineschnitzel

10,00€

•

Lachsschnitte

14,00€