




Albgenuss - mit allen Sinnen erleben

Chef's Lieblingsgerichte

mit frischem Spargel
vom Spargelhof Mall aus Schwörzkirch

Cremige Spargelsuppe


mit feiner Einlage und Kracherle (vegi)  6,20 €

Eine Portion frischer Stangenspargel


-  - mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise 19,20 €
- mit Kräuterflädle und Sauce Hollandaise 21,20 €

Dazu passend: - zwei Schweinemedallions 9,20 €
- zweierlei Schinken 8,20 €


Saftiges Steak vom Weiderind,

 dazu ein frisches Dinkelflädle
mit Spargel und Schinken gefüllt
und mit Hollandaise überbacken 26,80 €

Gegrillte Honauer Lachsforelle

 mit cremigem Spargelragout
auf breiten Nudeln 22,80 €

Allergene? Fragen Sie Ihre Bedienung nach unserem Info-Ordner


 = aus dem Biosphärengebiet



Albgenuss - mit allen Sinnen erleben

Jetzt ist Genusszeit!

Zu jeder Jahreszeit gut:


 eine heiße Suppe:
Kräftige Rinderbrühe mit Dinkel-Flädle 4,80 €

Gemischter Vorspeisensalat 5,20 €


 Schwabenbowl „Salat auf Schwäbisch“
hausgemachte Maultäschle mit Röstzwiebeln
auf Kartoffelsalat, dazu Bratensoße
13,80 €

Salatbowl „EXPO DUBAI 2020“
verschiedene Rohkostsalate mit einer Albquinoa-Falafel,
gebackenem Sambusak* und hausgemachtem Hummus
15,80 €
*libanesisches Teigtasche mit Oliven-Tomaten-Feta-Füllung

Salatplatte mit Knusperpute
und gegrillten Ehestetter Champignons
15,80 €

 Knusprig gebackene Albquinoa-Falafel
auf frischem Grillgemüse, in der Pfanne angeschwenkt,
und Ehestetter Champignons (vegi)
16,20 €

Allergene? Fragen Sie Ihre Bedienung nach unserem Info-Ordner


 = aus dem Biosphärengebiet




Albgenuss - mit allen Sinnen erleben


Paniertes Schweineschnitzel


mit Pommes frites € 13,50
mit Spätzle € 14,80
mit kleinem Salatteller € 15,80

 **Schwäbischer Zwiebelrostbraten** vom Weiderind
mit Pfannenzwiebeln und hausgemachten Dinkelspätzle
23,80 €


Gegrillte Schweinemedallions vom Landschwein
 auf Ehestetter Rahmchampignons,
dazu hausgemachte Bubenspätzle
19,80 €

 **Schwäbische Käsespätzle**
mit Zwiebeln aus der Pfanne, dazu Blattsalate (vegi)
11,80 €

 **Dächinger Wilderertöpfe** – ein Rehragout
mit Preiselbeerbirne, dazu Dinkelspätzle
18,20 €

 **Geschmortes Lammhäxle**
auf frischem Grillgemüse,
dazu knusprige Kartoffelwürfel
21,80 €

Allergene? Fragen Sie Ihre Bedienung nach unserem Info-Ordner

 = aus dem Biosphärengebiet



Abgenuss - mit allen Sinnen erleben

Zur Vesperzeit:

Wurstsalat

Schweizer oder Schwäbischer
mit hausgemachtem Brot € 8,90

extra Beilagen und Umbestellungen:

1 bis 2 Beilagen als Hauptgang - € 6,00

extra Beilage: € 3,00 - € 4,00

hausgemachte Spätzle, Bubenspitze, Kässpätzle oder Bratkartoffel
als Umbestellung: € 2,00 Aufpreis

Salatteller statt Beilage: € 3,00 Aufpreis

Süßer Abschluss:

Desserts im Glas – je 4,60€
bitte fragen Sie beim Servicepersonal,
welches unserer Lieblingsnaschereien es heute gibt.

**Wir freuen uns über Ihren Besuch
und wünschen Ihnen einen guten Appetit!**

Allergene? Fragen Sie Ihre Bedienung nach unserem Info-Ordner



= aus dem Biosphärengebiet

