




*Albgenuss - mit allen Sinnen erleben*

## Vorspeisen

**Cremige Burrata** mit Bärlauchpesto  
auf Tomaten mit Rucola 9,80 €

**Carpaccio vom geräucherten Schinken**  
mit angebratenen Pfifferlingen und Parmesan  
dazu Rucola an Balsamico-Vinaigrette 13,80 €

 **Kräftige Rinderbrühe** mit Dinkel-Flädle 5,40 €

**Cremige Pfifferlingssuppe**  
mit feiner Einlage und Brotkracherle (vegi) 7,50 €

**Salatteller**  
mit verschiedenen, saisonalen Rohkost- & Blattsalaten  
als Vorspeisensalat 6,40 €  
als Hauptgangsalat 11,80 €


## Es ist Pfifferlingszeit

**Cremiges Pfifferlingsragout**  
dazu zwei Semmelknödel (vegi) 21,80 €

**Gegrillte Honauer Lachsforelle**  
mit cremigem Pfifferlingsragout  
und breiten Nudeln 24,80 €

**Steak vom Bauernkalb**  
auf buntem Pfifferlingsgemüse  
dazu hausgemachte Bubenspitze 28,80 €

Allergene? Fragen Sie Ihre Bedienung nach unserem Info-Ordner

 = aus dem Biosphärengebiet





*Albgenuss - mit allen Sinnen erleben*

## Salate, Bowls & Vegetarisches



**Schwabenbowl „Salat auf Schwäbisch“**  
hausgemachte Maultäschle mit Röstzwiebeln  
auf Kartoffelsalat dazu Bratensoße  
15,20 €

**Salatbowl „EXPO DUBAI 2020“**  
verschiedene Rohkostsalate mit einer Albquinoa-Falafel,  
gebackenem Sambusak\* und hausgemachtem Hummus (vegi)  
17,60 €  
\*libanesisches Teigtasche mit Oliven-Tomaten-Feta-Füllung

**Salatplatte mit Knusperpute**  
und gegrillten Ehestetter Champignons  
17,60 €



**Knusprig gebackene Albquinoa-Falafel**  
auf frischem Grillgemüse, in der Pfanne angeschwenkt,  
und Ehestetter Champignons (vegi)  
18,80 €



**Schwäbische Käsespätzle**  
mit Zwiebeln aus der Pfanne, dazu Blattsalate (vegi)  
13,80 €

Allergene? Fragen Sie Ihre Bedienung nach unserem Info-Ordner



= aus dem Biosphärengebiet



*Albgenuss - mit allen Sinnen erleben*

## Unsere Klassiker

### Paniertes Schweineschnitzel

- mit Pommes-frites € 14,90
- mit Spätzle € 16,40
- mit Salat als Beilage € 17,50



**Schwäbischer Zwiebelrostbraten** vom Weiderind  
mit Pfannenzwiebeln und hausgemachten Dinkelspätzle  
27,40 €



**Gegrillte Schweinemedallions** vom Landschwein  
auf Ehestetter Rahmchampignons,  
dazu hausgemachte Bubenspätzle  
21,80 €



**Dächinger Wilderertöpfe** – ein Rehragout  
mit Preiselbeerbirne, dazu Dinkelspätzle  
20,80 €

für zuhause: 400g Rehragout in der Dose (ca. 2 Portionen): 7,80€



**Knusprig gebackene SpareRibs**  
mit Pommes-frites, Coleslaw  
und BBQ-Sauce  
19,50 €

Allergene? Fragen Sie Ihre Bedienung nach unserem Info-Ordner



= aus dem Biosphärengebiet



*Albgenuss - mit allen Sinnen erleben*

## Zusätzliche Beilagen:

Salatteller	6,40 €	Spätzle	4,80 €
Pommes-frites	3,90 €	Grillgemüse	5,60 €
Kroketten	3,90 €	Bratensoße	2,00 €
Bubenspitze	4,80 €		
Für Beilagen-Umbestellungen berechnen wir einen Aufpreis:			2,00 €

## Beilagen als Hauptgang:

ein bis zwei Beilagen als Hauptgang-Portion 8,80 €

## Zur Vesperzeit:

Schweizer Wurstsalat	9,80 €
Schwäbischer Wurstsalat	9,80 €
Saurer Käs`	9,80 €

dazu jeweils Brot aus unserem Backhaus

für zuhause: 400g Saure Kutteln in der Dose (ca. 2 Portionen): 5,00€


## Auszug aus unserer Dessertkarte:

Mousse au chocolat mit Sahne	4,90 €
Panna Cotta mit roter Grütze	4,90 €
Affogato: 1 Kugel Vanilleeis mit Espresso	4,20 €

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

Ihre Familie Köhler

Allergene? Fragen Sie Ihre Bedienung nach unserem Info-Ordner

 = aus dem Biosphärengebiet

