



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

