



Abgenuss - mit allen Sinnen erleben

Chef's Lieblingsgerichte

+++ es ist Kürbiszeit +++



Cremesuppe vom Hokkaidokürbis

mit karamelisierten Kürbiskernen (vegi) 6,80 €

Herbstliche Blattsalate an mariniertem Kürbisgemüse

dazu gegrillte Rehleber 11,20 €



Gebackener Butternut-Kürbis

auf einem Ragout aus Albquinoa, Streuobstäpfeln,
Zucchini, Kirschtomaten, Cranberrys,
Cashewkernen und Kartoffeln (vegi) 15,80 €



Zwei zarte Äbler Rehsteaks

auf angeschwenktem Kürbisgemüse mit Kroketten 24,50 €



Gegrillte Honauer Lachsforelle

mit cremigem Kürbisragout
und 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 Kürbisgemüse, in der Pfanne angeschwenkt,
und Ehestetter Champignons (vegi)
16,80 €

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
24,80 €

 **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
18,80 €

Eine halbe Ente aus dem Bratrohr
mit Blaukraut, 2erlei hausgemachte Knödel
Apfelkompott und Entenjus
25,80 €

Allergene? Fragen Sie Ihre Bedienung nach unserem Info-Ordner

 = aus dem Biosphärengebiet



Abgenuss - mit allen Sinnen erleben

Zur Vesperzeit:

hausgemachte Tellersulz
mit Brot aus unserem Backhaus € 8,90

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

