

## *HERZLICH WILLKOMMEN IM LANDHOTEL*

Wir werden Sie liebevoll umsorgen - und Ihr Aufenthalt wird wie ein Besuch bei guten Freunden.  
Viel Vergnügen!

### *UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG:*

Kir Royal Sekt	0,10 l
Aperol, Cassis oder Peche	

Rieslingsekt trocken	
Schloßkellerei Affaltrach	0,10 l

Champagner	0,10 l
------------	--------

Pils vom Fass	0,10 l
---------------	--------

Campari Orange/Soda	4 cl
---------------------	------

Sherry medium/dry	5 cl
-------------------	------

Martini Vermouth, Rosso/Bianco	5 cl
--------------------------------	------

Portwein, rot/weiß	5 cl
--------------------	------

Pernod	4 cl
--------	------

## LÖFFEL FÜR LÖFFEL DELIKAT

Kosten Sie unsere kräftigen Brühen mit  
viel frischem Schnittlauch und  
Grießklößchen oder Maultaschen oder Kräuterflädle

Schwäbisches Festtagssüpple  
mit Maultäschle, Flädle, Grießklößchen und Backerbsen

Klare Ochschwanzsuppe  
mit altem Sherry und Käsegebäck

Schwäbisches Kartoffelsüpple mit frischer Petersilie

Tomatencremesuppe „Gordon Gin“  
mit Sahnehäubchen und Weißbrotcroûtons

## KLEINE KÖSTLICHKEITEN VORHER

Hausgemachtes Apfel-Griebenschmalz  
auf Krustenbrot mit Zwiebelröhrchen

Steinbackofenbrot mit Butter und Schnittlauch,  
kernig frische Radieschen

Mousse von Entenleber und Portwein an kleinem Salatsträußchen  
mit schwarzem Trüffel und Geleewürfel, Toast

Komposition von marktfrischen Salaten  
mit weißem Balsamico-Orangendressing  
und kross gebratener Barberie-Entenbrust

Scheiben vom mild geräuchertem Graved-Edellachs,  
Apfelmeerrettich, Toast und Butter

Black Tiger Garnelen im Kräuterschaum  
auf einem buntem Salatarrangement  
mit Haselnuss-Dressing, Ciabattabrot

Sechs für Sie in würziger Kräutersahne  
zubereitete Weinbergschnecken

Tatar vom Räucherlachs  
auf Schnittlauchcreme und Pellkartoffeln

## KULINARISCHE STREIFZÜGE DURCH SCHWABEN

Rostbraten mit gebräunten Zwiebeln, Butterspätzle  
und frischen Blattsalaten

Hausgemachte gefüllte Kalbsbrust mit geschmälzten Nudeln,  
Kopf- und Ackersalat

„Gaisburger Marsch“

Suppeneintopf mit Siedfleisch, Spätzle, Kartoffeln und Zwiebeln

Schweinemedailon mit Champignonrahm,  
Kräuterschupfnudeln und Ackersalat mit Kürbiskernen

Maultaschen in der Brühe mit Zwiebelschmälze  
oder angeröstet mit Ei, dazu gibts Kartoffel-Endiviensalat

Schnitzel paniert vom Jungschweinrücken  
mit Pommes frites

Kleine Streifen von zarter Rinderleber mit Apfelspalten  
in saurer Rahmtunke, Kartoffelbrei und Kopfsalat

Leberspätzle geröstet mit Ei, Kartoffel-Endiviensalat

Schwäbischer Sauerbraten mit Spätzle, Kopf- und Ackersalat

Braten von der Rehkeule mit Kräuterpfifferlingen,  
Preiselbeersahne, hausgemachte Spätzle, Kopf- und Ackersalat

## VON JUNGEN KÄLBERN

Gefülltes Kalbschnitzel „Cordon Bleu“, Mandelkroketten, Salatteller

Wiener Schnitzel mit Pommes frites  
und verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten

Zartes Kalbsteak natur gebraten mit Kräuterbutter  
und Salatschüssel mit marktfrischen Blatt- und Rohkostsalaten

Medaillons vom Kalb in Cognac-Rahm mit feinen Kräuterpfefferlingen,  
hausgemachte Spätzle und Gemüsetörtchen

## DAS BESTE VOM WEIDERIND

Pfeffersteak „Excellent“ vom Filetstück  
mit einer köstlichen Sahnecreme, Bratkartoffeln und Salate

Filetsteak mit Kräuterbutter, gebackene Zwiebelringe,  
knusprigen Mandelbällchen und Salatschüssel

Herzhaftes Entrecôte mit Fettrand (400g)  
Kräuterbutter, wilde Kartoffelecken, knackige Rohkostsalate

Rumpsteak mit Sauce Bernaise, Pommes frites  
und Ackersalat mit Weißbrotcroûtons und Kürbiskernen

Rinderfiletspitzen in einer Sauce aus Rahm und Calvados,  
Waldpfefferlinge, hausgemachte Spätzle und Gemüsetörtchen

## AUS SÜSS UND SALZWASSER

Filet von der Regenbogenforelle in Mandelbutter gebacken,  
mit Salzkartoffeln und Kopfsalat

Zarte Filets vom Wels auf feinen Butternudeln.  
Sahne und Sauerampfer verleihen dem Gericht  
seinen vortrefflichen Geschmack

## VOM GLÜCKLICHEN FEDERVIEH

Würfel von der Putenbrust auf Mandelreis  
mit frischen Früchten und Currysahne

Geschnetzeltes von der Putenbrust  
mit frischen Champignons in sämiger Rahmsauce,  
hausgemachte Spätzle und Salate

## DIE TRADITION

1/2 knuspriges Hähnchen

Gerne wird dazu gegessen:

Steinbackofenbrot

Pommes frites

Salatteller

kleine Salatschüssel

## VEGETARISCHE EMPFEHLUNG

In Salzeibutter geschwenkte Kürbisgnocchi  
auf mediterranem Gemüse mit Rucola und Parmesanspänen

Pfannenfrische schwäbische Kässpätzle  
mit Zwiebelschmälze

Asiatisches Wokgemüse im Nudelreis mit Sojacreme

Marktfrische Gemüsesorten  
mit Sauce Hollandaise und Rosmarinkartoffele

Exzellente Pfeffersauce aus Crème fraîche  
Tomaten, rotem und grünem Pfeffer und vielen Kräutern.  
Pellkartoffeln und div. Blattsalate

Karamellierter Kaiserschmarrn  
mit Birnenspalten und Apfelmus

Veganes aus dem Pfännle  
In Olivenöl sautiertes Gemüse mit Kräuter und Rigatoni.  
Dazu reichen wir einen leckeren, bunten herbstlichen Salat