

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