

Liebe Gäste,

wir begrüßen Sie recht herzlich in  
unserem rustikalen Kaminstüble mit seinem  
alten Kachelofen und den antiken Uhren.

Märchenhaftes Ambiente für  
unvergessliche Abende.

Wir freuen uns, Sie begrüßen  
zu dürfen und wünschen Ihnen  
angenehme Stunden in unserem Haus.

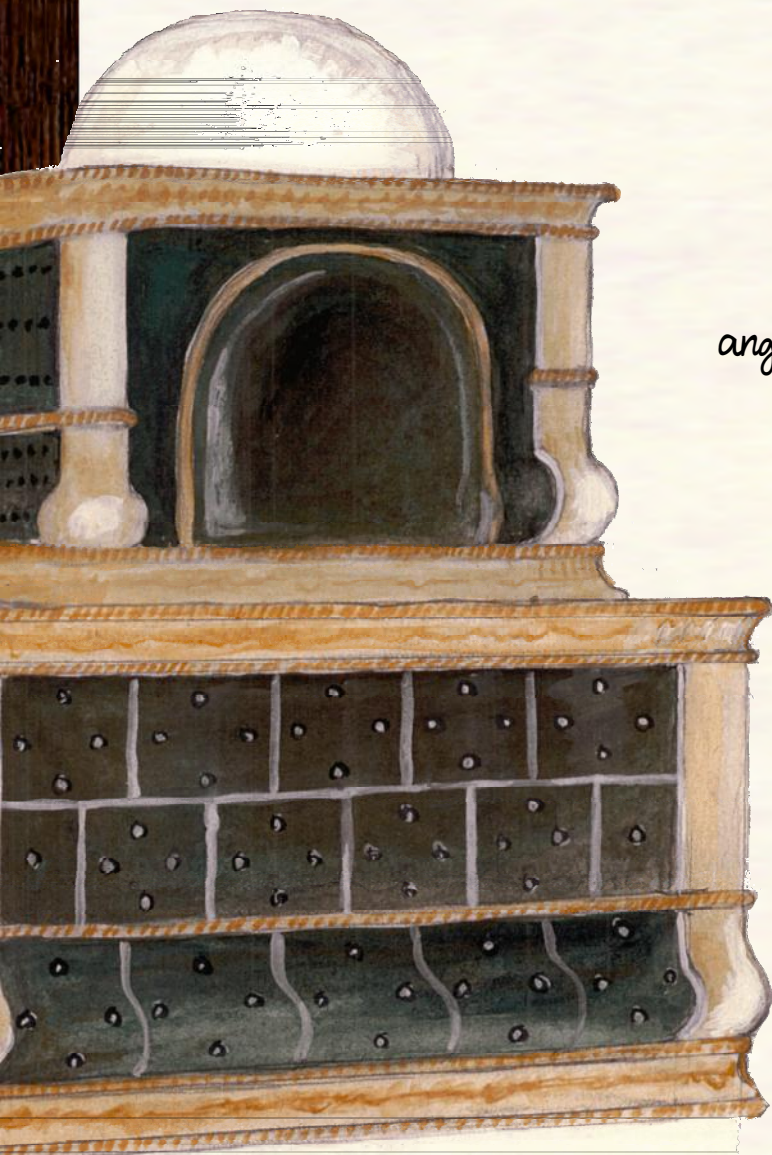
Ihre Familie Ferber  
und das Landhaus-Team

Öffnungszeiten:

Montag ab 14.30 Uhr (nur Kaminstüble)

Dienstag bis Samstag ab 14.30 Uhr

Sonn- und Feiertag ab 11.30 Uhr



# Spargelkarte

## Suppe

Spargelsüppchen  
mit Bärlauchpesto

## Vorspeise

Marinierter Spargelsalat  
mit Pastrami und Erdbeeren

## Hauptgericht

Portion frischer Stangenspargel  
serviert mit holländischer Soße, neuen Kartoffeln oder Flädle

## Zum Spargel empfehlen wir

Wacholderschinken  
kleines Schweineschnitzel  
Rindermedaillons  
Kalbssteak  
Lachsfilet

Feines vorab und für den Hunger zwischendurch...

Friséesalat und Wildkräutersalat mit Rotbarbe  
mit Oliventapenade und Olivenbrötchen

Scheiben vom Roastbeef  
mit lauwarmem Bratkartoffelsalat  
und hausgemachter Remoulade

Landhaus-Vorspeisenteller  
verschiedene hausgemachte Antipasti,  
sowie Dips und Bergbrot

Räucherspezialitäten  
vom Schwäbisch Hällischem Landschwein

Putenleber  
mit Apfel und Kartoffelpüree

Landhaus-Stulle  
Bergbrot, Hühnerbrust, Speck, Remouladensoße, Salat und Spiegelei

## Zwischengerichte

Vitello tonnato  
mit Thunfischcreme, Parmesan und Rucola

## Aus dem Suppentopf

Kresseslippchen  
mit Tomatenklößchen

Rinderkraftbrühe  
mit gefüllten Kräuterflädle

## Vom Felde...

Beilagensalat  
groß/klein

Salatteller mit Putenstreifen  
mit orientalischer Marinade an Zitrusdressing

## Kulinarischer Streifzug

### Putenleber

mit Apfel und Kartoffelpüree

### Cordon Bleu vom Hähnchen

mit Rucola-Camembert-Füllung und Pommes Frites

### Zwiebelrostbraten

mit Maultasche und Spätzle

### Geschmorte Lammhaxe

mit roten Zwiebeln und Kartoffel-Sellerie-Püree

### Knuspriges Tellerschnitzel vom Schwein

mit Meerrettich, Senf und Kartoffel-Gurken-Salat

### Landhaus-Lendchen

Medaillons vom Schwein und Rind mit Pilzrahm,  
Gemüsevariation der Saison und hausgemachten Spätzle

### Rehragout

mit Petersilienwurzel-Gemüse und Mohn-Spätzle

## Aus dem Wasser und fleischloser Genuss

Sellerie-Maultaschen  
mit Frühlingsgemüse

Vollkornspaghetti  
mit Kräuterpesto, Parmesan und Tomate

Lachsforelle  
mit Gurken-Dill-Rahm und Kartoffelstampf

## Desserts

Landhaus-Dessertteller  
Lassen Sie sich von unserem Kuchenteam überraschen...!

Variation von Parfaits  
mit Himbeeren und Rhabarber

Bananenküchlein  
mit Nusseis

Rhabarbersülze  
mit Mandelkrappen und Marzipansoße