

gültig ab 29. Juli 2020

Die mit * gekennzeichneten Gerichte sind zwischen
15:00 - 17.00 Uhr im Rahmen der kleinen Karte erhältlich.

Pfifferlings-Karte

Suppe

Pfifferling-Rahmsüppchen
mit Bärlauchöl (8)

Salat

Blattsalate
mit gebratenem grünem Spargel und Pfifferlingen
und rotem Johannisbeer-Dressing (3)

Marinierte Hähnchenbrust
mit Pfifferlingsalat, Pfirsich und Kichererbsen (3) (8)

Hauptgericht

Hausgemachte Gnocchi
mit Pfifferlingen á la Creme
und Zwiebellauch (3) (8)

Schweinefilet-Medallions im Speckmantel
mit sautierten Pfifferlingen
und grünen Bandnudeln (3) (8) (15)

Putensteak mit Pfifferlingen überbacken
mit Apfel-Balsamico-Sauce
und Sommergemüse-Pfanne mit Rosmarin-Kartoffeln (3) (8)

Dessert

Pfannkuchen mit Beeren-Füllung
Crème Fraîche und Vanilleeis (8) (9) (16)

(3) mit Antioxidationsmittel; (8) mit Milcheiweiß; (9) Eis mit Pflanzenfett; (15) mit Nitritpökelsalz; (16) mit Stabilisatoren

Für den kleinen Hunger zum Glas Wein

Landhaus-Schmankerl auf Schwäbisch *

Pfifferling-Bruschetta, Flusskrebs-Maultaschen, Rahmspitzkohl,
Flammkuchen-Baguette, Mini-Fleischküchle und rote Zwiebeln (1) (2) (3) (8) (15)

Schmankerl aus dem Garten *

Grillgemüse, Spitzkohl, Tomaten-Bruschetta,
grüner Spargel, Oliven und Mozzarella (2) (3) (8)

Schmankerl Portionen

Bruschetta mit Tomate * (3)

Flammkuchen-Baguette * (2) (3) (4) (8) (15)

Mini-Fleischküchle * (8) (15)

Grillgemüse * (3)

Flusskrebs-Maultaschen * (8)

Pasta

Spaghetti

in einem Tomatensugo
mit Kapern, Limonen, Rucola und Oliven (1) (2) (3)

(1) mit Farbstoff; (2) mit Konservierungsstoff; (3) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Geschmacksverstärker;
(8) mit Milcheiweiß; (13) geschwärzt; (15) mit Nitritpökelsalz

Sommerlicher Spaziergang

Weideochsenbrühe

mit Maultaschen, gefüllten Flädle, Quark und Grießklößchen (8) (15)

Landhaus-Beilagensalat

Knackiges Grün mit Tomaten und Gurken
in Joghurtdressing und Croûtons (2) (3) (8)

Landhaus Salat

mit knuspriger Hähnchenbrust und Champignons (2) (3) (8)

Landhaus Salat

mit gebratenem Spargel und Mozzarella (2) (3) (8)

Deftiges Vesperbrett

Wurst- und Käse-Variation
serviert mit Bauernsenf, Butter und Bergbauernbrot (2) (3) (4) (7) (8) (15)

Unsere Sommergarten-Restaurant-Klassiker

Knuspriges Schweineschnitzel

auf einem Kartoffel-Gurken-Salat mit Dill (2) (3)

Schwäbischer Rostbraten

mit zweierlei Zwiebeln, gebratenem Spitzkohl mit Maultaschen
und hausgemachten Spätzle (15)

Maishähnchenbrust

mit Rosmarin und Oliven gebraten, mit Tomaten Gnocchi,
Champignons, Olivenöl und Lorbeeren

Gebratenes Lachsfilet

mit Sojasoße und Sesamöl mariniert
auf asiatischem Wokgemüse (1) (2) (3) (4)

(1) mit Farbstoff; (2) mit Konservierungsstoff; (3) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Geschmacksverstärker;
(7) mit Phosphat; (8) mit Milcheiweiß; (15) mit Nitritpökelsalz

Zum süßen Abschluss

Holundertörtchen

Holunderblüten-Joghurt-Mousse
mit Mandel-Crumble und Rhabarber (8)

Pfannkuchen

mit Beerenfüllung, Crème fraîche
und Vanilleeis (8) (9) (16)

Zitrusfrüchte Halbgefrorenes

aus Limonen und Grapefruit mit Maracuja-Coulis
und parfümierten Erdbeeren (8)

Vanille-Erdbeer-Becher *

Vanilleeis mit Erdbeeren, Eierlikör
und Schlagsahne (8) (9) (16)

Joghurt-Eisbecher *

Joghurteis mit Rhabarber
und Nussstreusel (8) (9) (16)

Kokos-Eisbecher *

Kokoseis mit Kaffeesirup,
Ananas und Schlagsahne (8) (9) (12) (16)

Eiskaffee *

Vanilleeis mit geeistem Kaffee
und Schlagsahne (8) (9) (12) (16)

Eisschokolade *

Vanilleeis und Schokoladeneis
mit geeistem Kakao und Schlagsahne (8) (9) (16)

(8) mit Milcheiweiß; (9) Eis mit Pflanzenfett; (12) koffeinhaltig; (16) mit Stabilisatoren