

„Tages-Empfehlungen“
mit **Fisch-, Wild-, und Vegetarischen-Gerichten**
bieten wir Ihnen **zusätzlich** zur Saisonalen Speisekarte an.
Unsere „Tages-Empfehlungen“ wechseln wöchentlich.

Saisonale-Speisekarte mit unseren „Klassikern“

Vorspeisen

Gratiniertes Ziegenfrischkäsemedaillon

auf Roter Bete mit Quittengelee
und Winter-Blattsalat

12.80 €

6 Stück Weinberg-Schnecken

in Knoblauchbutter
dazu Baguette-Brot

9.80 €

Feldsalat 

mariniert mit Olivenöl-Balsamico-Vinaigrette
Speckchips und Kartoffelstroh

8.50 €

Gemischter Salatteller 

mit French-Dressing mariniert

6.80 €

Unsere „Klassiker-Hauptgerichte“

Schweinerücken-Steak 

mit Kräuterkruste auf Rotweinsauce
dazu Rahmwirsing und hausgemachte Spätzle

19.50 €

Paniertes Schnitzel „Wiener Art“

mit Gemüse garnitur und Pommes frites

vom Schwein

18.50 €

vom Kalb

23.80 €

Zart geschmortes Kalbsbäckle

in Burgundersauce
mit Karotten-Petersilienwurzel-Gemüse
dazu cremige Polenta

26.80 €

Steak-Spezialitäten -vom einheimischen Rind-

Gegrilltes Rinderfilet-Steak -200g- 

mit geschmorten Höri-Zwiebeln
dazu hausgemachte Kartoffel-Rösti

32.80 €

Rib-Eye-Steak -250g- 

gegrillt mit gestoßenem Pfeffer, Kräutercreme
Karotten-Petersilienwurzel-Gemüse und Süßkartoffel frites

27.80 €

Zwiebelrostbraten -vom Rinderrücken geschnitten- 

mit Gemüse garnitur und Röstzwiebeln
dazu hausgemachte Spätzle

27.80 €

Vegetarisches und Salat-Gerichte

Bunter Gemüseteller

mit verschiedenen Gemüsesorten
dazu cremige Polenta

16.80 €

Salat „De Chevre“

verschiedene Salate und Blattsalat der Saison
mit gratiniertem Ziegenfrischkäse-Medaillon,
Käseröllchen und Feigensenf

16.80 €

Salatplatte

verschiedene Salate und Blattsalat der Saison
mit Schnitzelchen vom Schweinerücken
im Kürbiskernmantel

16.80 €

weitere vegetarische Gerichte und Fisch-Gerichte finden Sie auf unserer Tages-Empfehlung

Vesper-Gerichte

(Diese servieren wir nur abends ab 17 Uhr)

Wurstsalat

mit Zwiebeln, Essiggurken und Bauernbrot

11.50 €

Schweizer Wurstsalat

mit Käse, Zwiebeln, Essiggurken und Bauernbrot

11.80 €

„Rustikaler Steak-Toast“

mit Schweinrückenmedaillon
auf Bauernbrot mit Käse überbacken
und kleiner Blattsalat

15.50 €

Dessert

Unsere „Minis“

Genießen Sie als süßen Abschluss eines oder mehrere unserer kleinen „Mini-Desserts“

Crème brulée von der Tonkabohne

mit Cassis-Sorbet

Blutorangen-Sorbet

auf eingelegten Orangen

Walnuss-Krokant-Parfait

mit eingelegten Portwein-Feigen

je Dessert 5.80 €



Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

Schmecken Sie den Süden

*Wir „Schmeck den Süden“- Gastronomen heißen Sie
im „Ländle“ herzlich willkommen!*

Gerne servieren wir Ihnen unsere Heimat mit einem Stück saftigen Fleisch,
knackigem Gemüse oder fangfrischem Fisch.

Jedes unserer „Schmeck den Süden“-Gerichte kochen wir ausschließlich mit
Produkten aus unserer Region.

**Dafür steht der baden-württembergische Löwe,
mit dem das Gericht gekennzeichnet ist**

und dessen Berechtigung jährlich von einer unabhängigen Institution
kontrolliert wird.

Regionaler Anbau bedeutet kurze Transportwege und absolute Frische der
Produkte. Das sind die Kernpunkte der „Schmeck den Süden“-Philosophie.

Regionaler Anbau bedeutet darüber hinaus saisonale Küche:

auf den Teller kommt das, was die Jahreszeit hergibt.

Mit kreativer Leidenschaft.

Lassen Sie es sich schmecken!

Familie Bücheler und alle Mitarbeiter

(Diese Gerichte sind mit dem „Löwen“ gekennzeichnet.)