

Tages-Empfehlungen

Suppen

Flädlesuppe 	6.80 €
Wildkraftbrühe  mit Sherry verfeinert und Steinpilz-Täschle	9.50 €

Hauptgerichte

„Piccata von roter Bete“ -vegetarisch-  Rote Bete in der Parmesanhülle gebacken auf cremigem Kürbis-Graupen-Risotto und Walnuss-Pesto	22.50 €
„Duett vom Kalb und Rind“  Gebratenes Kalbsfilet und geschmorte Rinderschulter auf Portweinsauce mit Wirsinggemüse dazu hausgemachte Spätzle	29.80 €
Reh- und Wildschweinragout  in Wacholderrahm mit Pilzen und Quittengelee dazu hausgemachte Spätzle	28.50 €
	- als Senioren-Portion 26.50 €
Medaillons vom Wildschweinrücken  im Speckmantel auf Portweinsauce mit Rosenkohl und Quittengelee dazu Kartoffel-Rösti	31.50 €
Gebratene Filets vom Hecht und Waller  -aus den Seen vom Herzog von Württemberg in Altshausen.- auf Zitronenbutter mit frischen Artischocken, Kirschtomaten und Oliven dazu glasierte Kartoffeln	31.50 €

An unseren „Gänse-Tagen“:

Von der frischen Freiland-Weide-Gans

-vom „Geflügelhof Haug“ in Meßkirch-Rohrdorf-

Schmeck den Süden
Gastronom
Baden-Württemberg

Zum Auftakt

Crémant „Le Grand Saumur“ Brut

Französischer Sekt nach „Champagner-Methode“ hergestellt.

Chapin & Landis, St. Hilaire, Frankreich

Glas 0,1l

6.90 €

Unser „Gänse-Menü“

Maronen-Rahmsüppchen

mit gebackener „Frühlingsrolle“ vom Gänseklein

Gebratene einheimische Freiland-Weide-Gans

mit Füllung von Zwiebel, Apfel, Semmel und Beifuß

auf Gänsejus

dazu Rotkraut-Törtchen und hausgemachte Kartoffelknödel

Crème brûlée von weißer Schokolade

mit Cassis-Sorbet

„Gänse-Menü komplett“ 56.00 €

Suppe 9.00 € / Dessert 8.50 €

Nur als Hauptgericht:

Portion Freiland-Gans 39.50 €

Vorspeise

Gebratene Gänseleber

auf mariniertem Butternuss-Kürbis und Roter Bete

mit Feldsalat- und Blattsalat mariniert mit Orangenöl-Vinaigrette

15.80 €

Hauptgericht

Gefüllte Blätterteig-Pastetchen

mit Ragout vom Gänseklein und gezupftem Fleisch in Kräuterrahm

mit herbstlicher Gemüse-Garnitur

19.80 €

Wein-Empfehlung

-Ausschank by Glas 0,25l oder Flasche 0,75l-

2024 Merlot „Generation von Neipperg“ -Vin de Bordeaux- -Trocken-

Weicher Merlot mit Aromen von Beeren und saftiger Finesse aus dem Bordeaux.

Château Saint -Pilippe d'Aiguilhe, Frankreich

Glas 0,25l

8.50 €

Unsere „Gänse-Tage“ im November

Da wir unsere Gänse immer frisch im Ofen zubereiten, ist der Vorrat pro Tag begrenzt. Um uns die Planung zu vereinfachen, bitten wir Sie daher, rechtzeitig telefonisch zu reservieren, wenn Sie zu uns zum Gänse-Essen kommen möchten (bitte am Telefon erwähnen, dass Sie Gans wünschen).

An folgenden Tagen, unseren „Gänse-Tagen“, bieten wir unser Gans-Menü und Gans portionsweise als Hauptgericht an (zusätzlich zur normalen Speisekarte):

Samstag, 15. November 2025, mittags + abends

Sonntag, 16. November 2025, mittags + abends

Freitag, 21. November 2025, mittags + abends

Samstag, 22. November 2025, mittags + abends

Sonntag, 23. November 2025, mittags + abends

Freitag, 28. November 2025, mittags + abends

Samstag, 29. November 2025, mittags + abends

Sonntag, 30. November 2025, mittags + abends

Auf Anfrage und ab mind. 4 Personen bereiten wir auch an anderen Tagen Gans zu.

„Ganze Gans To go“ für zuhause ebenfalls auf Anfrage.