

„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

Carpaccio 

von der rosa gebratenen Lammhüfte
auf Bärlauchpesto, mit eingelegten Radieschen
und Alb-Linsen-Salat 12.80 €

Gratiniertes Ziegenfrischkäsemedaillon

mit eingelegten Radieschen
und Rucola-Blattsalat mit Olivenöl-Vinaigrette mariniert 11.80 €

Rucola-Blattsalat

mariniert mit Olivenöl-Vinaigrette
karamellisierten Vitalkernen und gehobeltem Parmesan 8.50 €

Gemischter Salatteller 

mit French-Dressing mariniert 6.80 €

Unsere „Klassiker-Hauptgerichte“

Schweinerücken-Steak 

mit Kräuterkruste auf Rotweinsauce
dazu Kohlrabigemüse und hausgemachten Spätzle 18.50 €

Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ 

mit Gemüse garnitur und Pommes frites
vom Schwein 17.50 €
vom Kalb 22.80 €

Zart geschmortes Kalbsbäckle

in Burgundersauce
mit Mangoldgemüse und jungen Karotten, dazu cremige Polenta 25.80 €

Steak-Spezialitäten -vom einheimischen Rind-

Rinderfilet-Steak -200g- 

gegrillt, auf Burgundersauce mit Mangoldgemüse und jungen Karotten
dazu hausgemachte gebackene Kartoffelkrapfen 31.80 €



Rib-Eye-Steak -250g- 

gegrillt mit gestoßenem Pfeffer,
Gemüse garnitur und hausgemachte Kartoffel-Rösti 26.80 €

Zwiebelrostbraten -vom Rinderrücken geschnitten- 

mit Gemüse garnitur und Röstzwiebeln
dazu hausgemachte Spätzle 26.80 €




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“

- Cheese-Cake-Creme**
mit Butterkeks
Rhabarberkompott und Erdbeeren
- Rhabarber-Crumble**
warmes Rhabarberkompott
mit Vanilleschaum und Haselnussstreusel
- Weißes Schokoladen-Minz-Parfait**
mit marinierten Erdbeeren
- Mango-Sorbet**
auf marinierter Mango und Kiwi
mit Baiserstreusel

je Dessert 5.20 €



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.)