Aperitif

Glühwein Spritz mit oder ohne Alkohol 0,2 l 9,5 EUR
0,1l 7,5 EUR

Glas **Kessler Sekt** brut 0,1 l 8,5 EUR

Glas **Reichsrat von Buhl LOIN LITE** trocken
entalkoholisierter Schaumwein 0,1l 9,0

Vorspeisen/ Suppe

Karl's Reh-Bouillabaisse |
Gefülltes Kräuterflädle | Rehklößchen | Gemüsestreifen | Wild Rouille mit Quitte und Knoblauch Mayo (a c g d) 13,5 EUR

1 Maultasche vom heimischen Reh | gebratenen Champignons* | hausgemachter Kartoffelsalat aus Kartoffeln vom Biolandhof Bleiche (a,c,j) 14 EUR

Blattsalat Variation | Karotte | hausgemachter Kartoffelsalat aus Kartoffeln vom Biolandhof Bleiche | Kracherle | Balsamico Dressing (a,c,i,j)
***oder* Vegan** ohne Kracherle dafür geröstete Sonnenblumenkerne 11 EUR

Brot zusätzlich pro Person (a) 3,0 EUR

Hauptgänge

Manufaktur Salat | Blattsalat Variation* | gebratene Klassik Maultasche aus unserer Maultaschenmanufaktur | Bacon |Karotte | hausgemachter Kartoffelsalat aus Kartoffeln vom Biolandhof Bleiche| Balsamico Dressing (a c,i,j,) klein 23 EUR normal 25,5 EUR

Bad Uracher Brezelknödel-Gâteaux | Kräuterrahm-Pilzragout | Käse vom Alt Schulzenhof klein 24,5 EUR normal 26,5 EUR

Alb-Quinoa-Risotto aus Quinoa von Josua Erhart | Lautertalkäse vom Altschulzenhof aus Münzdorf | Gemüse vom Biolandhof Bleiche (g)
Vegan, dann servieren wir Ihnen das Alb-Quinoa-Risotto ohne Lautertalkäse klein 24 EUR normal 26,5 EUR

Käsespätzle aus Mehl von der Luz Mühle und mit Eiern von Rudi's Hühnerhof | würziger Käse vom Altschulzenhof | zweierlei von der Zwiebel vom Biolandhof Bleiche (a,c,g,) klein 22 EUR normal 24,5 EUR

„Albleisa" Linsen von der Familie Mammel Lauteracher Alb-Feld-Früchte
Vegan | Linsen | Mini-Ofenkartoffeln aus Kartoffeln vom Biolandhof Bleiche klein 20 EUR normal 22,5 EUR
Vegetarisch | Linsen | Spätzle aus Mehl von der Luz Mühle und mit Eiern von Rudis Hühnerhof klein 20 EUR normal 22,5 EUR
Klassisch | Linsen | Spätzle aus Mehl von der Luz Mühle und mit Eiern von Rudis Hühnerhof | Biosphären-Saiten-Würstle (a,c,7,8,) klein 22 normal 25,5 EUR
*= nicht aus Baden-Württemberg

Ihre Fragen bezüglich Allergene und Zusatzstoffe beantworten wir Ihnen gern persönlich. Wir haben einen Katalog für Sie vorbereitet. Sprechen Sie uns an!

Karl's | ESSZIMMER | Regional | Nachhaltig genießen by VIER JAHRESZEITEN

Unsere Maultaschenmanufaktur

Maultaschen gefüllt mit Spinat-Tomaten-Feta | Gemüse vom Biolandhof Bleiche | hausgemachter Kartoffelsalat aus Kartoffeln vom Biolandhof Bleiche (a, c,l) 2 Stück 25 EUR 3 Stück 27,5 EUR

Maultaschen gefüllt mit Rehfleisch aus heimischer Jagd | Champignons | hausgemachter Kartoffelsalat aus Kartoffeln vom Biolandhof Bleiche (a,c,l) 2 Stück 25 EUR 3 Stück 27,5 EUR

Maultaschen gefüllt mit Alblamm von der Schäferei Stotz |Bohnen vom Biolandhof Bleiche | Tomaten-Rosmarin-Ragout | hausgemachter Kartoffelsalat aus Kartoffeln vom Biolandhof Bleiche (a,c,l) 2 Stück 25 EUR 3 Stück 27,5 EUR

Unser Signature Dish

Trilogie von unseren hausgemachten Maultaschen | jeweils eine Spinat-Tomaten-Feta, Reh- und Lamm-Maultasche | Gemüse vom Biolandhof Bleiche | hausgemachter Kartoffelsalat aus Kartoffeln vom Biolandhof Bleiche (a,c,jl) 28,5 EUR

Sie können unsere Maultaschen auch sehr gerne mit nach Hause nehmen. Wir verkaufen sie im Vakuumbeutel TK 6 Stück verpackt ab 12,8 EUR. Sprechen Sie uns einfach an

Unsere Klassiker

Unser Uracher Teller

Gegrilltes Lachsforellen-Filet von der Ermstal Fischerei | Gemüse vom Biolandhof Bleiche | Kartoffel-Mousseline aus Kartoffeln vom Biolandhof Bleiche| Weißwein Soße (d,g,l) klein 32 EUR normal 34,5 EUR

Zwiebelrostbraten aus BaWü von der Metzgerei Schneider | Duett von der Zwiebel vom Biolandhof Bleiche | Spätzle aus Mehl von der Luz Mühle und mit Eiern von Rudi's Hühnerhof (a,c,l) 100gr. 31 EUR 200gr. 36,5 EUR

Geschmortes Ochsenbäckle von der Metzgerei Schneider | Lemberger Jus **|** Gemüse vom Biolandhof Bleiche | Bad Uracher Brezelknödel-Gâteaux klein 29,5 EUR normal 32,5 EUR

Rumpsteak aus BaWü von der Metzgerei Schneider | Gemüse vom Biolandhof Bleiche | Mini Ofenkartoffeln aus Kartoffeln vom Biolandhof Bleiche 200g 36,5 EUR

Gänsebraten von Gänsen der Fam. Dangel | Gemüse vom Biolandhof Bleiche | Semmelknödel Gateaux mit Mehl von der Luz Mühle und mit Eiern von Rudi's Hühnerhof (a,c,gl) 42,0 EUR

Saure Kutteln von der Metzgerei Schneider in Pliezhausen | Mini-Ofenkartoffeln aus Kartoffeln vom Biolandhof Bleiche (a,l) klein 17,5 normal 19,5 EUR

Ihre Fragen bezüglich Allergene und Zusatzstoffe beantworten wir Ihnen gern persönlich. Wir haben einen Katalog für Sie vorbereitet. Sprechen Sie uns an.

Süßes

Brezel-Ofenschlupfer „Edition 1877“ mit Quitten | Quitten-Variation | Brezel-Salz-Karamellsauce	(a,c,g)	14,5 EUR
Schokokuchen mit Olivenöl | Ragout aus Zwetschgen | Sahne | 1 Kugel Eis von der Lautertaler Eismanufaktur	(a,c,e,g)	13,5 EUR

Lautertal Eis – einfach Eure Lieblingssorten auswählen

Weiße Schokolade, Vanille, Schokolade, Caramel	je Kugel	3,9 EUR
Vegan Sorbet: Zitrone, schwarze Johannesbeere, Erdbeere	je Kugel	3,9 EUR
Sahne (g)		2,3 EUR

oder lieber ein flüssiges Dessert?

Baileys, the original irish creme (g)	2 cl	4,5 EUR

Wir sind zum 5. Mal in Folge von der Slow Food Deutschland ausgezeichnet, sowie seit vielen Jahren höchste Auszeichnung mit 3 Löwen bei „Schmeck den Süden“ zertifiziert. Diese Speisekarte ist auf Graspapier gedruckt und 100% kompostierbar.



Unsere Getränkeempfehlung

Sophie’s Spritz | Mineralwasser | hausgemachter Quittensirup| Zitrone	0,4l	7,5 EUR
Schweppes Tonic Water / Bitterlemon	0,2l	3,8 EUR

Weine offener Ausschank aus der 0,75l Flasche

Wir servieren Ihnen Weine in der 0,75l Qualität im offenen Ausschank. Den bestellten Wein bringen wir Ihnen in der Flasche an den Tisch, präsentieren und schenken am Tisch 0,1l oder 0,2l aus.

Metzinger Hofsteige Weingärtnergenossenschaft Metzingen

Folgende Sorten haben wir für Sie: Silvaner, Muskateller lieblich, Rosé, Lemberger leicht im Barrique ausgebaut	0,1l	ab 5,6 EUR		
	0,2l	ab 9,5 EUR		
oder **Weißwein Cuvée alkoholfrei** (l)	0,1l	5,2 EUR	0,2l	8,5 EUR
Weingut Franz Keller VDP Oberbergen				
Grauburgunder vom Löss	0,1l	5,8	0,2l	10,5 EUR
Weingut Karl Haidle VDP im Remstal ein Bio und Demeter Wein				
Hier haben wir einen tollen spritzigen 2025 Ritzling (Riesling)	0,1l	5,7 EUR	0,2l	9,8 EUR
Weingut Aufricht (Bodensee)				
Blanc de Noirs, Spätburgunder (weiß gekeltert)	0,1l	5,80 EUR	0,2l	10,5 EUR
Weingut Klenert im Kraichgau vom lieben David aus regenerativen Weinbau.				
Er hat für uns einen tollen Auxerrois gemacht	0,1l	5,7 EUR	0,2l	9,8 EUR
Weingut Herzog von Württemberg VDP Attempto Rotwein-Cuvée trocken	0,1l	5,8 EUR	0,2l	10,5EUR



Karl's ESSZIMMER
Regional | Nachhaltig genießen by VIER JAHRESZEITEN



Flaschenweine

Metzinger Hofsteige siehe oben alle Sorten auch als Flasche 0,75l ab 36 EUR
2020 Kalkmergel Spätburgunder Barrique trocken 0,75l 59 EUR
2020 Cuvée Tesoro, Cabernet / Lemberger im Barrique 0,75l 69 EUR
Weingut Karl Haidle Bio und Demeter siehe oben den 2020 Ritzling auch in der Flasche 0,75l 34,5EUR
2019 Stettener Häder Lemberger trocken VDP erste Lage 0,75l 59,5 EUR
2017 Stettener Mönchberg Berge GG VDP große Lage 0,75l 109,0 EUR
Weingut Klenert Bio siehe oben als ganze Flasche 0,75l ab 34,5 EUR Auxerrois und Grauburgunder Black Lable leicht im Barique ausgebaut

Biere / Mineralwasser

Zwiefalter Klosterbräu 1521 (a)	0,5l	5,6 EUR	
Bräumeister Pils Berg Brauerei (a)	0,33l	4,5 EUR	
Hacker Pschorr Weizenbier (a)	0,5l	5,9 EUR	
Paulaner alkoholfrei (a)	0,5l	5,9 EUR	
Ensinger Gorumet Stil / Med.	0,75l	7,5 EUR	

Nach dem Essen empfehlen wir Ihnen noch einen Digestif

von der Fam. Walter aus Dettingen:

Schwäbischer Brat-Birnenbrand	2cl 4,9 EUR
Kirschwasser, gebrannt aus Baumreifen Dettinger Schnapskirschen	2cl 4,9 EUR
Zwetschgen-Brand	2cl 4,9 EUR
Zwetschgen-Brand im Holzfass gereift	2cl 5,9 EUR
XP Likörwein Staatsweingut Weinsberg, hergestellt nach traditionellen Portwein-Verfahren	2cl 5,9 EUR
Schwäbischer Whisky von der Fam. Rabel aus Owen	2cl 6,5 EUR

vom Bodensee: **Bodensee Rum** von der

Fam. Senft	2cl 8,5 EUR
Importiert aus Barbados	
Barbados Rum Plantation XO	2cl 10,5 EUR
aus dem Nachbarland Frankreich	
*Remy Martin VSOP	
Fine Champagne Cognac	2cl 10,0 EUR
Ruba, wie Rum aber aus Zuckerrüben	2cl 8,50 ERU

….**oder doch lieber einen Gin**

Schwäbischer AlbGin, Fam. Walter, Dettingen	4 cl 12 EUR
Monkey	4 cl 14 EUR
Tanguery *	4 cl 13 EUR
Hendrck´s	4 cl 14,0 EUR

…zum Gin servieren wir ein Tonic Water³ 0,2l

FLAIR HOTEL

Flair Genießer Menü mit **regionalen und ausgewählten Bio-Produkten**

Karl's | ESSZIMMER | Regional | Nachhaltig genießen by VIER JAHRESZEITEN

Terrine vom Reh | Pistazien | Walnüsse von Timo‘s Wiesle | Blattsalat vom Biolandhof Bleiche 16,5 EUR

*****

Karl’s Suppe | Cappuccino von der Roten Bete vom Biolandhof Bleiche | Canapé | Schwarze Walnüsse | Rote Beete Mousse

auf Wunsch auch **Vegan** (g) 10,5 EUR

*****

Duett vom Reh aus heimischen Wäldern | Braten | Rehrücken | Semmelknödelgateaux | Gemüse vom Bioland Bleiche (a,c,gl) 33,5 EUR

******

Crème Brulée | Zwetschgen | 1 Kugel Eis von der Lautertaler Eismanufaktur (a,c,e,g) 15,5 EUR

als 4 Gang Menü 72,0 EUR

als 3 Gang Menü ohne Vorspeise 57,0 EUR

Gerne können Sie auch nur einen Gang auswählen!

Entscheiden Sie sich doch für unsere **Weinbegleitung,** jeweils pro Gang einen passenden Wein, dann wird es noch ein höherer kulinarischer Genuss! zum 3 Gang Menü 19,00 EUR zum 4 Gang Menü 24,5 EUR

Ihre Fragen bezüglich Allergene und Zusatzstoffe beantworten wir Ihnen gern persönlich. Wir haben einen Katalog für Sie vorbereitet. Sprechen Sie uns an!

= 100% der Zutaten sind aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb!
****nicht aus Baden-Württemberg***
Kurzfristige Änderungen vorbehalten!

Karl's | ESSZIMMER

Regional | Nachhaltig genießen by

FLAIR HOTEL RESTAURANT VIER JAHRESZEITEN BAD URACH

FLAIR-HOTEL RESTAURANT
VIER
JAHRESZEITEN
BAD URACH

Genießen – das ganze Jahr

QR-Code Scannen und bewerten!

Über Ihre sehr gute Bewertung bei
„Tripadvisor"
freuen wir uns sehr.

Ihr Team vom Flair Hotel Vier Jahreszeiten.