

Hoteliers und Gastronomen im und um das Biosphärengebiet Schwäbische Alb haben sich zu den Biosphärogastgebern zusammengeschlossen, um ihre Verbundenheit mit dieser einzigartigen Kulturlandschaft und die Leidenschaft zu ihrer Arbeit zu unterstreichen. Die Biosphärogastgeber sind stolz auf Ihre Region und fühlen sich ihr verpflichtet. Das spürt der Gast.

Flüssiges

Bio Apfelsaft , naturtrüb,

aus den Städtischen Streuobstwiesen
der Stadt Metzingen

apple juice of the region

0,2 l EUR 2,70

Schwäbischer-Whisky vom Berghof Rabel Owen

Swabian Whisky

2 cl EUR 3,80

Ebbes guats!

Kartoffelsuppe mit frischen Kräutern

Potato soup with fresh herb

Euro 5,20

XXL mit Baguette

Euro 7,90

Vegitarisch:

Ehestetter Champignons in feiner Frischkäsesoße mit frischen Kräutern und Schupfnudeln

Ehestetter mushroom ragout in fresh cheese cream and potato noodles

EUR 14,50

Schwäbische Käsespätzle mit würzigem Käse und Butterzwiebeln

Swabian cheese noodles with spicy cheese and roasted onions in butter

EUR 10,80

Möchten Sie zu den Käsespätzle noch einen kleinen Beilagensalat?



www.biosphaerengastgeber.de

Partner

Biosphärengebiet
Schwäbische Alb



Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

Die Biosphärogastgeber achten auf die Verwendung regionaler Produkte. Dadurch werden Aspekte des Umweltschutzes und der Regionalwirtschaft unterstützt. Die Einhaltung der Verwendung wird durch externe, unabhängige Stellen kontrolliert.

Hauptgerichte:

„**Ableisa**“ **Linsen** mit Saiten vom Ablinsenschwein und hausgemachten Dinkelspätzle
Biosphären-Lentils with biosphere sausage home made swabian Spätzle
EUR 12,50

Lammkotelette vom Münsinger Ablamm mit Tomatenragout,
Speckbohnen dazu Kräuterbaguette
Lamb kotelette from the region with tomato salsa, beans with bacon
and herb baguette EUR 25,50

Gegrilltes Filet von der Ermstal-Lachsforelle auf Grillgemüse*, Kräuterbaguette
und Kräuterbutter
Grilled fillet of Ermstal salmon trout on grilled vegetables, herb baguette
and herb butter EUR 17,50

Abblamm-Burger, 100% Abblamm, Ziegenfrischkäse, Tomaten
und Olivenpaste*
Lamb burger with 100% lamb with goat cheese, tomato
and olive pesto EUR 14,50

dazu empfehlen wir

fry`n`dip Pommes* mit hausgemachtem Dip
we recommend french fries with homemade dip EUR 4,50

Süßkartoffel-Pommes Frites* mit Trüffel-Mayonnaise
Sweet potato fries with truffle mayonaise EUR 5,20

Süßes

Schwäbische Apfelküchle mit Lautertaler Vanilleeis
Swabian aplecake with vanilla cream EUR 5,50

Fragen Sie auch nach unserer Lautertal-Eis Karte!

*= nicht aus dem Biosphärengebiet !



www.biosphaerengastgeber.de

Partner

Biosphärengebiet
Schwäbische Alb



Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

Die Biosphärogastgeber achten auf die Verwendung regionaler Produkte. Dadurch werden Aspekte des Umweltschutzes und der Regionalwirtschaft unterstützt. Die Einhaltung der Verwendung wird durch externe, unabhängige Stellen kontrolliert.