

## Ganz schön Spritzig!!!

Moloko	Erfrischungsgetränk mit Zitrone, Orange, Holunderblüten und Ingwer	EUR 3,60
Moloko Ausecco	Moloko, Ausecco, Limette, Minze	EUR 6,50
Aperol Spritz	Aperol, Sekt, Mineralwasser und Olive	EUR 5,80
Veneziano	Aperol, Weisswein, Mineralwasser und Olive	EUR 5,50
HUGO	Ausecco, Holunderblütensirup, Mineralwasser Limette, Minze	EUR 6,50

## Unsere Weinempfehlung :



**Metzinger Hofsteige,  
 Silvaner trocken 0,75l Fl.  
 Weingärtnergenossenschaft Metzingen**

0,1l	EUR	3,50
0,2l	EUR	6,40
0,75l Fl.	EUR	24,00



Unser Bier des Monats: Johannes Dunkel von der Böhringer Hirschbrauerei im Steinkrug serviert!


**Dieses malzaromatisches, vollmundiges, dunkles Bier ist angenehm weich und süffig im Trunk**

0,3l	EUR	3,20
0,5l	EUR	3,90



**Na dann Prost!!!**

Alle Ausgangsprodukte unserer Speisekarte stammen entweder aus

Baden Württemberg  oder sogar aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb  
**Für Allergiker bieten wir eine spezielle Speisekarte mit ausgewiesenen Allergenen!**  
 Preise inkl. 19 % MwSt. und Bedienungsgeld, Änderungen vorbehalten!



## Gutes aus unserer Suppen Manufaktur

Wir bieten Ihnen unsere Suppen als kleinen Starter vorab oder als Hauptgang mit Baguette als XXL Version an.



### **Kartoffelsuppe** mit frischen Kräutern

Potato soup with fresh herb	Euro	5,20	
XXL mit Baguette	Euro		7,90

### **Schwäbische Spätzlesuppe;** Kraftbrühe mit Spätzle, Gemüsestreifen, Rindfleischwürfeln und gerösteten Zwiebeln

Power broth from ox breast, swabian Spätzle with vegetable strips, beef cubes and roasted onions	Euro	5,90	
XXL mit Baguette	Euro		8,60

### **Kraftbrühe von der Ochsenbrust mit hausgemachter Maultasche**

aus unserer Maultaschenmanufaktur und Gemüsestreifen

Power broth from ox breast, with homemade Maultasche from our Maultaschen Factory and vegetable strips	Euro	5,80	
XXL mit Baguette	Euro		8,50

## Für kleine und große Genießer

**Hausgemachte Eierspätzle** mit Rahmsauce Euro 4,50  
 Homemade swabian Spätzle with cream sauce

**Fry`n`dip Pommes\*** mit Ketchup/Mayonnaise Euro 4,50

**Kleines Schweineschnitzel „Wiener Art“** mit fry`n`dip Pommes\* Euro 12,90  
 Pork steak "Wiener Art" with French fries

**Kleines Putensteak mit Ehestetter Champignon,** Rahmsauce dazu  
 hausgemachte Eierspätzle  
 Delicate turkey slices with mushroom cream sauce and  
 homemade swabian Spätzle Euro 13,40



Alle Ausgangsprodukte unserer Speisekarte stammen entweder aus

Baden Württemberg  oder sogar aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb  
**Für Allergiker bieten wir eine spezielle Speisekarte mit ausgewiesenen Allergenen!**  
**Preise inkl. 19 % MwSt. und Bedienungsgeld, Änderungen vorbehalten!**



## ...oder doch lieber einen Salat ?

**Kleiner Salatteller der Saison** mit Essig-Öl- und Joghurt-Dressing  
 Small mixed salad of the season with vinegar-oil and yoghurt-dressing  
 Euro 5,90



**Club Salat** mit verschiedenen Blattsalaten in Essig-Öl- und Joghurt-Dressing dazu  
 gebratene Putenbruststreifen, Ehestetter Champignons und Speck sowie Steinofen Baguette  
 A mix of various salads with french dressing, roasted turkey strips, mushrooms, bacon  
 and bread Euro 12,50

**Paniertes Putensteak** Röstzwiebel und Käse überbacken, dazu bunter Blattsalat  
 Breaded turkey steak onions and cheese with colorful salad leaves  
 EUR 14,50

## Aus dem Ofen, auch nach Küchenschluss! ( Zubereitung ca20-25 Min.)

**Flammkuchen** mit Speck und Zwiebel  
 Alsatian tarte with bacon and onion EUR 7,80

**Schwäbische Dinnette** mit Tomaten und Käse  
 Swabian small pizza with tomatoes and cheese EUR 5,50

## Unsere hausgemachten Burger!

**Frank's Burger**, 100% regionales Rindfleisch, Tomaten, Gurken,  
 Lautertaler-Käse, Speck und Zwiebel,  
 „Franks-Burger“ with 100% beef, tomato, pickled cucumber, cheese,  
 bacon and red onions EUR 13,00



**Alblamm-Burger**, 100% Alblamm, 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

Alle Ausgangsprodukte unserer Speisekarte stammen entweder aus

Baden Württemberg  oder sogar aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb  
**Für Allergiker bieten wir eine spezielle Speisekarte mit ausgewiesenen Allergenen!**  
 Preise inkl. 19 % MwSt. und Bedienungsgeld, Änderungen vorbehalten!



## Hausgemachte Maultaschen aus unserer hauseigenen Maultaschen Manufaktur



**Zwei Bauern-Maultaschen** gefüllt mit Rind- und Schweinefleisch  
Two farmers swabian raviolis with beef and pork

\* geröstet mit Ei, dazu kleiner Salatteller der Saison  
roasted with eggs and small salads of the season

\* geschmälzt mit Butterzwiebeln dazu kleiner Salatteller der Saison  
melted in butter with onions and small salads of the season



je Euro 12,90

**Drei Schäfermaultaschen** vom Münsinger Alblamm mit Tomatenragout und Thymiansoße dazu hausgemachter Kartoffelsalat

Three „shepherd swabian raviolis stuffed with lamb and fresh herbs, tomato-ragout, thyme sauce and homemade potato salad

Euro 16,90

**Drei Wildmaultaschen** vom Reh und Wildschwein aus der Region mit Ehestetter Pilzen, Wacholdersoße dazu hausgemachten Kartoffelsalat

Three wild swabian raviolis stuffed with wild boar and deer from the region, „Ehestetter“ mushrooms, juniper-cream and homemade potato salad

Euro 16,90

**Drei Spinat-Feta-Maultaschen** mit getrockneten Tomaten dazu Grillgemüse  
Spinach-Feta swabian raviolis stuffed with dried tomatoes and with grilled vegetables

Euro 15,90

**Drei Ermstal-Lachsforelle-Maultaschen** mit Lauchgemüse und glasierten Kirschtomaten dazu Weißweinsauce

Three swabian raviolis from „Ermstal“ trout, with tomatoes and leech whitewine cream sauce

Euro 16,90

**Maultaschen-Trilogie** je eine Wild-, Schäfer- und Spinat-Feta Maultasche  
Swabian raviolis-trilogy: one wild pig-, one lamb- and one vegetarian ravioli with various sauces

Euro 16,90

**Unsere Maultaschen können Sie auch gerne mitnehmen!**  
**Ab 4 Stück für Sie vakuumiert**

Alle Ausgangsprodukte unserer Speisekarte stammen entweder aus

Baden Württemberg  oder sogar aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb  
Für Allergiker bieten wir eine spezielle Speisekarte mit ausgewiesenen Allergenen!  
Preise inkl. 19 % MwSt. und Bedienungsgeld, Änderungen vorbehalten!



## Unsere Sommer-Hits !

**Tellersülze** garniert mit Sc. Vinaigrette und Bratkartoffeln

Pork jelly garnished with sc. Vinaigrette and fried potatoes EUR 11,50

**Wurstsalat** mit Käse, Zwiebeln, Tomaten, Salatgurke und Bauernbrot

Sausage salad with cheese, onions, tomatoes, cucumber and bread Euro 9,50

**Saure Kutteln** in Trollinger-Soße dazu Bauernbrot

Sour chitterlings in a red wine sauce with bread Euro 9,80

oder mit Bratkartoffeln/ with roasted potatoes Euro 12,80

**Ochsenbrust** mit Meerrettichsoße, Gemüse der Saison dazu Bratkartoffel

Ox breast with horseradish sauce, vegetables of the season with fried potatoes

EUR 16,90

**Gaisburger Marsch**, schwäbischer Eintopf mit Ochsenbrust, Gemüse, Kartoffeln, Albdinkelspätzle und Röstzwiebel

Gaisburger marsh, Swabian stew with oxen breast, vegetables,

Potatoes, Albdinkelspätzle and roasted onion EUR 13,50



**Paniertes Schweinerückensteak** mit fry`n`dip Pommes\*

Viennese pork „schnitzel“ with french fries and lemon EUR 15,90

**Schweinerückensteak** mit Ehestetter Pilzen dazu Albdinkelspätzle

Tender pork steak with a mild cream sauce, mushrooms and

homemade swabian noodles EUR 15,90

**Zwiebelrostbraten** mit kleinem Maultäschle dazu Albdinkelspätzle

Swabian onion beef steak with a small swabian ravioli and potato noodles

EUR 23,50

**Einen Großteil unserer Gerichte bieten wir auch als reduzierte Portion an, Abschlag 2,00 Euro**

\* = nicht aus Baden-Württemberg

Alle Ausgangsprodukte unserer Speisekarte stammen entweder aus

Baden Württemberg  oder sogar aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb

**Für Allergiker bieten wir eine spezielle Speisekarte mit ausgewiesenen Allergenen!**  
 Preise inkl. 19 % MwSt. und Bedienungsgeld, Änderungen vorbehalten!



## Vom Grill

Unser Fleisch beziehen wir von den Bauernhöfen der Region mit artgerechter Tierhaltung. Wählen Sie Ihr Steak nach Ihrem Geschmack und Größe aus, wir grillen es nach Ihrem Wunsch **englisch-, medium- oder durchgebraten!!**  
 Choice it for rare, medium or well done

	<b>180 Gramm</b>	<b>250 Gramm</b>
<b>Rumpsteak</b>	Euro 20,50	Euro 27,80
<b>Schweinerückensteak</b> Pork steak	Euro 12,80	Euro 17,50
<b>Putensteak</b> Turkey steak	Euro 14,80	Euro 18,50



mit Kräuterbutter oder Pfeffersoße  
 With herb butter or pepper sauce (your choice)

## Zu Ihrem Steak empfehlen wir

**Grillgemüse\*** (Paprika, Zucchini, Mais, Bohnenbündchen mit Speck)  
 Grilled vegetables (sweet pepper, zucchini, corn, green beans with bacon)



**Hausgemachte Eierspätzle**  
 Homemade swabian noodles

**Fry`n`dip Pommes\***  
 French fries

pro Beilage Euro 4,50

**Großer Salatteller der Saison**  
 Large salad

Euro 10,50

**Kleiner Salatteller der Saison**  
 Small salad

Euro 5,90

\* = nicht aus Baden-Württemberg

Unsere Weinempfehlung:  
**Salice Salentino**  
 Maiana rosso Italien 0,25l EUR 6,60



Alle Ausgangsprodukte unserer Speisekarte stammen entweder aus

Baden Württemberg  oder sogar aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb  
**Für Allergiker bieten wir eine spezielle Speisekarte mit ausgewiesenen Allergenen!**  
 Preise inkl. 19 % MwSt. und Bedienungsgeld, Änderungen vorbehalten!





## Unsere Lieferanten aus der Region

### Lebensmittel

Münsinger Ablamm:	Schäferei Stotz in Münsingen
Rindfleisch:	Metzgerei Kübler, Schorndorf
Schweinefleisch:	Metzgerei Schneider, Pliezhausen
Geflügel( Pute, Gänse)	Dangelhof, Altdorf bei Ulm
Champignons:	Frank Geiselhart, Ehestetten
Forellen/ Lachsforellen:	Ermstalfischeiei, Seeburg
Reh und Wildschwein:	Jäger des Hegerings Bad Urach
Kartoffeln:	Marc Wörz, Ödenwaldstetten Auhof, Fam. Reusch Neuhausen
Dinkel-Weizen und Brotmehl:	Luz Getreidemühle, Buttenhausen
Alb-Leisa:	Lauteracher Alb-Feld Früchte
Käse:	Altschulzenhof, Münzdorf
Speiseeis:	Lautertal Eis, Familie Bachmann

### Getränke:

Biere:	Zwiefalter Klosterbräu, Zwiefalten, Hirschbrauerei Böhringen Bergbrauerei, Berg
Silvaner Blaue Mauer, Metzinger Lemberger Digestif:	Weinzerogenossenschaft Metzingen Brennerei Walter, Dettingen/Erms
Schwäbischer Whisky:	Berghof Rabel, Owen
Ausecco:	Familie Reusch, Auhof Neuhausen
Bio Apfelsaft:	Stadt Metzingen

Alle Ausgangsprodukte unserer Speisekarte stammen entweder aus

Baden Württemberg  oder sogar aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb  
**Für Allergiker bieten wir eine spezielle Speisekarte mit ausgewiesenen Allergenen!**  
 Preise inkl. 19 % MwSt. und Bedienungsgeld, Änderungen vorbehalten!

