

Ganz schön spritzig!!!

Moloko	Erfrischungsgetränk Zitrone Orange Holunderblütensirup Ingwer	EUR 3,6
Moloko Ausecco	Moloko Ausecco Limette Minze	EUR 6,5
Aperol Spritz	Aperol Sekt Mineralwasser Olive	EUR 6
Hugo	Ausecco Holunderblütensirup Mineralwasser Limette Minze	EUR 6,5

Unsere Weinempfehlung

Metzinger Hofsteige | Lemberger trocken, 0,75l Fl.
 Weingärtnergenossenschaft Metzingen

0,1l	EUR 3,8
0,2l	EUR 6,5
0,75l Fl.	EUR 24,5



Unsere Bierempfehlung


Johannes Dunkel | Böhlinger Hirschbrauerei
 dunkles Bier | malzaromatisch | vollmundig | angenehm weich | süffig

0,3l	EUR 3,2
0,5l	EUR 3,9



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!

Partner

Biosphärengebiet
 Schwäbische Alb



Gutes aus dem Biosphären Gebiet Schwäbische Alb!

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

Flüssiges

Bio Apfelsaft naturtrüb, Städtische Streuobstwiesen Metzingen <i>apple juice of the region</i>	0,2 l	EUR 2,7
Schwäbischer-Whisky Berghof Rabel Owen <i>Swabian Whisky</i>	2 cl	EUR 3,8

Ebbes guats!

Kartoffelsuppe frischen Kräutern <i>Potato soup fresh herb</i>		EUR 5,5
	XXL mit Baguette	EUR 8

Vegetarisch

Ehestetter Champignons Frischkäsesoße frischen Kräutern Schupfnudeln Ehestetter mushroom ragout in fresh cheese cream and potato noodles		EUR 14,5
Schwäbische Käsespätzle würzigem Käse Butterzwiebeln Swabian cheese noodles spicy cheese roasted onions in butter		EUR 11,5

Möchten Sie zu den Käsespätzle noch einen kleinen Beilagensalat?

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!

Partner

Biosphärengebiet
Schwäbische Alb



Biosphären Gerichte

„**Ableisa**“ **Linsen** | Saiten vom Ablinsenschwein | hausgemachten Dinkelspätzle
 Biosphären-Lentils | biosphere sausage | home made swabian Spätzle
 EUR 12,5

Lammkotelette vom Münsinger Alblamm | Tomatenragout
 Speckbohnen | Kräuterbaguette
 Lamb kotelette from the region | tomato salsa, beans | bacon
 herb baguette
 EUR 26

Alblamm-Burger | 100% Alblamm | Ziegenfrischkäse | Tomaten | Olivenpaste*
 Lamb burger | 100% lamb | goat cheese | tomato | olive pesto
 EUR 15,5

dazu empfehlen wir
 we recommend

fry`n`dip Pommes* | hausgemachtem Dip
 french fries | homemade dip
 EUR 4,5

Süßkartoffel-Pommes Frites* | Trüffel-Mayonnaise
 Sweet potato fries | truffle mayonaise
 EUR 5,2


Süßes

Schwäbische Apfelküchle | Lautertaler Vanilleeis
 Swabian applecake | vanilla cream
 EUR 5,5

Fragen Sie auch nach unserer Lautertal-Eis Karte!

*= nicht aus dem Biosphärengebiet !

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!

Partner

Biosphärengebiet
 Schwäbische Alb



Flair Menü

zubereitet aus Zutaten des Biosphärengebietes Schwäbische Alb

Glas Ausecco |
Neuhäuser Schaumwein vom Auhof

Wildmaultasche | Ehestetter Champignons |
Kartoffelsalat

Gegrillte Lammkotelett |
Speckbohnen | Gratinkartoffeln


Apfelkühle | Lautertal-Vanilleeis | Sahne



EUR 42,5 pro Person

Nach dem Essen empfehlen wir einen schönen Digestif von der Fam. Walter
Dettinger Bratbirne

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!

Partner

Biosphärengebiet
Schwäbische Alb





Gutes aus unserer Suppen Manufaktur

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

Schwäbische Spätzlesuppe | Kraftbrühe | Spätzle | Gemüsestreifen | Rindfleischwürfeln gerösteten Zwiebeln

Power broth | ox breast | swabian Spätzle | vegetable strips | beef cubes | roasted onions

Euro 6

XXL | Baguette

Euro 9

Kraftbrühe von der Ochsenbrust | hausgemachte Maultasche aus unserer Maultaschenmanufaktur | Gemüsestreifen

Power broth from ox breast | homemade Maultasche from our Maultaschen Factory | vegetable strips

Euro 6

XXL | Baguette

Euro 9

Für kleine und große Genießer

Hausgemachte Eierspätzle | Rahmsoße

Euro 4,5

Homemade swabian Spätzle | cream sauce

Fry`n`dip Pommes* | Ketchup/Mayonnaise

Euro 4,5

Kleines Schweineschnitzel „Wiener Art“ | fry`n`dip Pommes*

Euro 13

Pork steak "Wiener Art" | French fries

Kleines Putensteak | Ehestetter Champignon | Rahmsoße | hausgemachte Eierspätzle
 Delicate turkey slices | mushroom cream sauce | homemade swabian Spätzle

Euro 13,5



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!

Partner

Biosphärengebiet
Schwäbische Alb



...oder doch lieber einen Salat ?

Kleiner Salatteller der Saison | French Dressing | Joghurt Dressing
 Small mixed salad of the season | French dressing | Yogurt dressing
 Euro 6

Club Salat | verschiedene Blattsalate | French Dressing | Joghurt Dressing | Putenstreifen |
 Ehestetter Champignons | Speck | Baguette
 A mix of various salads | French dressing | Yogurt dressing | turkey strips |
 mushrooms | bacon | baguette
 Euro 13,5

Aus dem Ofen, auch nach Küchenschluss! (Zubereitung ca.20-25 Min.)

Flammkuchen | Speck | Zwiebel
 Tarte | bacon | onion
 Euro 8

Flammkuchen | Apfel | 1 Kugel Vanilleeis
 Euro 8

Hausgemachte Burger!

Frank's Burger | 100% regionales Rindfleisch | Tomaten | Gurken | Lautertaler-Käse, Speck
 und Zwiebel,
 „Franks-Burger“ | 100% regional beef | tomato | pickled cucumber | cheese | bacon |
 red onions
 Euro 14

Alblamm-Burger | 100% regionales Alblammfleisch | Ziegenfrischkäse |
 Tomaten | Olivenpaste*
 Lamb burger | 100% regional lamb | goat cheese | tomato | olive pesto
 Euro 15,5

dazu empfehlen wir
 we recommend

fry`n`dip Pommes* | hausgemachtem Dip
 french fries | homemade dip
 Euro 4,5

Süßkartoffel-Pommes Frites* | Trüffel-Mayonnaise
 Sweet potato fries | truffle mayonnaise
 Euro 5,2



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!

Partner

Biosphärengebiet
 Schwäbische Alb



Hausgemachte Maultaschen aus unserer hauseigenen Maultaschen Manufaktur

Zwei Bauern-Maultaschen | Rindfleisch | Schweinefleisch
 Two farmers swabian raviolis | beef | pork

* **geröstet mit Ei** | kleiner Salatteller
 roasted with eggs | small salad

* **geschmälzt | Butterzwiebeln** | kleiner Salatteller
 melted | butter | onions | small salads je/each Euro 13,5



Drei Schäfermaultaschen | Münsinger Ablammfleisch | Tomatenragout | Thymiansoße | Kartoffelsalat
 Three shepherd swabian raviolis | lamb | fresh herbs | tomato-ragout | thyme sauce | potato salad Euro 17,5

Drei Wildmaultaschen | Rehfleisch | Wildschweinfleisch | Ehestetter Pilzen | Wacholdersoße | Kartoffelsalat
 Three wild swabian raviolis | wild boar | deer | „Ehestetter“ mushrooms | juniper-cream | potato salad Euro 17,5

Drei Spinat-Feta-Maultaschen | getrocknete Tomaten | Grillgemüse
 Three spinach-feta swabian raviolis | dried tomatoes | grilled vegetables Euro 16,5



Drei Ermstal-Lachsforelle-Maultaschen | Lauchgemüse | glasierten Kirschtomaten | Weißweinsauce
 Three swabian raviolis from „Ermstal“ trout | leech | tomatos | whitewine cream sauce Euro 17,5

Maultaschen-Trilogie | Wildmaultasche | Schäfermaultasche | Spinat-Feta Maultasche

Swabian raviolis-trilogy | wild swabian ravioli | shepherd swabian ravioli | Spinach-Feta swabian ravioli Euro 18,5

**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!

Partner

Biosphärengebiet
 Schwäbische Alb



Unsere Klassiker !

Saure Kutteln | Trollinger-Soße

Bauernbrot

Sour chitterlings | red wine sauce |
bread

Euro 10,5

oder Bratkartoffeln

or roasted potatoes

Euro 13,5



Braumeistersteak | Schweinehals | Röstzwiebel | Speck | Bratkartoffeln

Braised beef steak | pork neck | roasted onion | bacon | fried potatoes

Euro 15,5

Ochsenbrust | Meerrettichsoße | Wurzelgemüse | Bratkartoffeln

Ox breast | horseradish sauce | root vegetables | fried potatoes

Euro 17,5

Gaisburger Marsch - schwäbischer Eintopf | Ochsenbrust | Gemüse | Kartoffeln | Albdinkelspätzle | Röstzwiebel

Gaisburger march - Swabian stew | oxen breast | vegetables | potatoes |
Albdinkelspätzle | roasted onion

Euro 13,5

Paniertes Schweinerückensteak | fry`n`dip Pommes*| Zitrone

Viennese pork „schnitzel“ | french fries | lemon

Euro 16,5

Schweinerückensteak | Ehestetter Pilzrahmsoße | Albdinkelspätzle

Tender pork steak | mushroom cream sauce | Albdinkelspätzle

Euro 16,5

Zwiebelrostbraten | halbe Maultasche | Albdinkelspätzle

Swabian onion beef steak | half swabian ravioli | Albdinkelspätzle

Euro 24,5

Jeden Sonn- und Feiertag fragen sie unsere Mitarbeiter nach unserem
 Sonntagsbraten | Gemüse der Saison | Spätzle | Krokette

Manche Speisen können wir auch als kleine Portion zubereiten, fragen
 Sie hier unsere Mitarbeiter, Preisnachlass 2 EUR

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!

Partner

Biosphärengebiet
Schwäbische Alb



FLAIR-HOTEL RESTAURANT
VIER ★★★
JAHRESZEITEN SUPERIOR
 BAD URACH
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

	180 Gramm	250 Gramm
Rumpsteak	Euro 22	Euro 28,5
Schweinerückensteak	Euro 14	Euro 18
Pork steak		
Putensteak	Euro 15,5	Euro 19,5
Turkey steak		



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

Zu Ihrem Steak empfehlen wir

Grillgemüse* | Paprika | Zucchini | Bohnenbündchen mit Speck
 Grilled vegetables | sweet pepper | zucchini | green beans with bacon



Hausgemachte Eierspätzle
 Homemade swabian noodles

Fry`n`dip Pommes*

French fries pro Beilage/each Euro 4,5

Großer Salatteller der Saison Euro 10,5
 Large salad


Kleiner Salatteller der Saison
 Small salad Euro 6

* = nicht aus Baden-Württemberg

Unsere Weinempfehlung:
Salice Salentino
 Maiana rosso Italien



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!

Partner

Biosphärengebiet
 Schwäbische Alb



FLAIR-HOTEL RESTAURANT
 **VIER** ★★★
JAHRESZEITEN
 Unsere Lieferanten aus der Region

Münsinger Alblamm
 Rindfleisch
 Schweinefleisch
 Geflügel(Pute, Gänse)
 Champignons
 Forellen/ Lachsforellen
 Reh und Wildschwein
 Kartoffeln

Schäferei Stotz, Münsingen
 Metzgerei Kübler, Schorndorf
 Metzgerei Schneider, Pliezhausen
 Dangelhof, Altdorf bei Ulm
 Frank Geiselhart, Ehestetten
 Ermstalfischerei, Seeburg
 Jäger des Hegerings Bad Urach
 Marc Wörz, Ödenwaldstetten
 Auhof, Fam. Reusch Neuhausen

Dinkel-Weizen und
 Brotmehl
 Alb-Leisa
 Käse
 Speiseeis

Luz Getreidemühle, Buttenhausen
 Lauteracher Alb-Feld Früchte, Lauterach
 Altschulzenhof, Münzdorf
 Lautertal Eis, Familie Bachmann in Indelhausen

Getränke

Biere

Zwiefalter Klosterbräu, Zwiefalten,
 Hirschbrauerei, Böhringen
 Bergbrauerei, Berg

Silvaner Blaue Mauer,
 Metzinger Lemberger
 Digestif
 Schwäbischer Whisky
 Ausecco
 Bio Apfelsaft

Winzergenossenschaft, Metzingen
 Brennerei Walter, Dettingen/Erms
 Berghof Rabel, Owen
 Familie Reusch, Auhof Neuhausen
 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!

Partner

Biosphärengebiet
 Schwäbische Alb

