

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 Sektempfehlung

Kessler rosé brut	0,75l	EUR 32
Sektellerei Kessler, Esslingen		

Unsere Weinempfehlung

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

0,1l	EUR 3,8
0,2l	EUR 6,5
0,75l Fl.	EUR 22

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!!!

Vorspeisen Empfehlung aus unserer Maultaschenmanufaktur –

1 Maultasche nach Wahl | Bauern-, Schäfer, Wild, Lachs, oder Spinat-Feta- Maultasche | passende Garnitur | Salatbouquet

Appetizers recommendation from our Maultaschenmanufaktur -

1 Maultasche of your choice | Peasant, Shepherd, Game, Salmon, or pinach-Feta-Maultasche | matching set | salad garnish **EUR 7,4**

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



Aus unserer Suppen-Manufaktur

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



Schwäbische Maultaschensuppe Kraftbrühe von der Ochsenbrust hausgemachte Maultasche aus unserer Maultaschenmanufaktur Gemüsestreifen	
Swabian Maultaschen soup Power broth from ox breast homemade Maultasche from our Maultaschen factory vegetable strips	EUR 6
XXL Baguette-Chips	EUR 9
Petersilienwurzel Suppe Karotten-Stroh	EUR 6,2
Parsley root soup Carrot straw	
XXL mit Baguette	EUR 9,2
Rote-Beete-Carpaccio karamelisiertem Ziegenfrischkäse Rucola Baguette-Chips	
Beetroot Carpaccio caramelized goat cream cheese Rocket Baguette chips	EUR 10,5

Für kleine und große Genießer

Hausgemachte Spätzle Rahmsoße	EUR 4,5
Homemade swabian Spätzle cream sauce	
Fry`n`dip Pommes* Ketchup/Mayonnaise	EUR 4,5



Kleines paniertes Schweinerückensteak fry`n`dip Pommes* Zitrone	EUR 13
Small breaded pork steak French fries lemon	

Kleines Putensteak Ehestetter Champignon Rahmsoße hausgemachte Spätzle	
small turkey steak mushroom cream sauce homemade swabian Spätzle	EUR 13,5

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

Flammkuchen Speck Zwiebel	
Tarte bacon onion	EUR 8,5

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



Gutes aus dem Biosphären Gebiet Schwäbische Alb!

Good from the biosphere area Swabian 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.

Hoteliere and restaurat

eurs in and around the Swabian Alb biosphere region have joined forces to create biosphere hosts to underline their attachment to this unique cultural landscape and their passion for their work. Biosphere hosts are proud of their region and feel committed to it. That's what the guest feels.

Flüssiges

Bio Apfelsaft | naturtrüb

Städtische Streuobstwiesen | Metzingen

apple juice of the region

0,2 l EUR 2,7

Schwäbischer-Whisky | Berghof Rabel Owen

Swabian Whisky

2 cl EUR 3,8

....vegetarisches

Ehettetter Champignons | Frischkäsesoße | frischen Kräutern | Kartoffelrösti

Ehettetter mushroom ragout | fresh cheese cream | fresh browns |

Potato Rösti

EUR 14,5

Schwäbische Käsespätzle | würziger Käse | Butterzwiebeln

Swabian cheese Spätzle | spicy cheese | roasted onions in butter

EUR 11,5

Möchten Sie zu den Käsespätzle noch einen kleinen Salatteller der Saison?

Would you like a small salad plate of the season with the cheese

Spätzle?

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 Salate

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

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

Hauptspeisen

„Ableisa“ Linsen | Saiten vom Ablinsenschwein | hausgemachte Spätzle
 Biosphären-Lentils | stringed sausages | homemade swabian Spätzle EUR 12,5

Gegrilltes Filet von der Ermstal-Lachsforelle | Kartoffelmantel |
 „Ableisa“ Linsen
 Grilled fillet of the Ermstal salmon trout | “Ableisa” -Lentils EUR 19,5

Lammleber vom Münsinger Ablamm | Speckbohnen | Kartoffelgratin EUR 17,50
 Lamb liver from Münsinger Ablamm | Bacon Beans | potato gratin

Walliser Rösti | Bacon | Käse | Spiegelei EUR 12,50

Abblamm-Burger | 100% Abblamm | 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 mayonnaise EUR 5,2

Süßes

Schwäbischer Apfeltraum | 2 Apfelküchle | Lautertaler Vanilleeis | Sahne
 Swabian apple dream | 2 apple fritters | Lautertaler vanilla ice cream | 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
 prepared from ingredients of the biosphere reserve Swabian Alb

Glas Vier Jahreszeiten Sekt |
 Schloss Affaltrach
 Glass Vier Jahreszeiten Sekt |
 Schloss Affaltrach

Wildmaultasche |
 Rehfleisch | Wildschweinfleisch | Ehestetter Pilzen | Wacholdersoße | Kartoffelsalat
 Wild swabian ravioli |
 wild boar | deer „Ehestetter“ mushrooms | juniper sauce | potato salad

Gegrilltes Filet von der Ermstal-Lachsforelle | „Ableisa“ Linsen | Kartoffel-Rösti
 Grilled fillet of the Ermstal salmon trout | Ableisa-Lentils | potato rösti

Kleiner schwäbischer Apfeltraum
 Apfelküchle | Lautertaler Vanilleeis | Sahne
 Swabian apple dream
 apple fritters | Lautertaler vanilla ice cream | cream

EUR 42,5 p.Person

Nach dem Essen empfehlen wir einen schönen Digestif von der Fam. Walter
 Dettinger Bratbirne
 After dinner we recommend a nice digestif from the family Walter
 Dettingen roast pear

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 der Saison
 roasted with eggs | small salad plate of the season

* **geschmälzt | Butterzwiebeln** | kleiner Salatteller der Saison
 melted butter | onions | small salad plate of the season

je/each EUR 13,5



Drei Schäfermaultaschen | Münsinger Ablammfleisch | Tomatenragout | Thymiansoße | Kartoffelsalat

Three shepherd swabian raviolis | lamb | fresh herbs | tomato-ragout | thyme sauce | potato salad

EUR 17,5

Drei Wildmaultaschen | Rehfleisch | Wildschweinfleisch | Ehestetter Pilzen | Wacholdersoße | Kartoffelsalat

Three wild swabian raviolis | wild boar | deer | „Ehestetter“ mushrooms | juniper sauce | potato salad

EUR 17,5

Drei Spinat-Feta-Maultaschen | getrocknete Tomaten | Grillgemüse

Three spinach-feta swabian raviolis | dried tomatoes | grilled vegetables

EUR 16,5



Drei Ermstal-Lachsforelle-Maultaschen | Lauchgemüse | Tomaten | Weißweinsauce

Three swabian raviolis from „Ermstal“ trout | leech | tomatos | whitewine cream sauce

EUR 17,5


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

Swabian raviolis-trilogy | wild swabian ravioli | shepherd swabian ravioli | Spinach-Feta swabian ravioli

EUR 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

EUR 10,5

oder mit Bratkartoffeln
or with roasted potatoes

EUR 13,5



Ochsenbrust | Meerrettichsoße | Wurzelgemüse | Bratkartoffeln
 Ox breast | horseradish sauce | root vegetables | fried potatoes

EUR 17,5

Paniertes Schweinerückensteak | fry`n`dip Pommes*| Zitrone
 breaded pork steak | French fries | french fries | lemon

EUR 16,5

Schweinerückensteak | Ehestetter Pilzrahmsoße | hausgemachte Spätzle
 Tender pork steak | mushroom cream sauce | homemade swabian Spätzle

EUR 16,5

Zwiebelrostbraten | halbe Maultasche | hausgemachte Spätzle
 Swabian onion beef steak | half swabian ravioli | homemade swabian Spätzle

EUR 24,5

Frank's Burger | 100% regionales Rindfleisch | Tomaten | Gurken | Lautertaler-Käse | Speck
 Zwiebel

„Franks-Burger“ | 100% regional beef | tomato | pickled cucumber | cheese | bacon |
 red onions

EUR 14



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



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	EUR 22	EUR 28,5
Schweinerückensteak Pork steak	EUR 14	EUR 18
Putensteak Turkey steak	EUR 15,5	EUR 19,5



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

Zu Ihrem Steak empfehlen wir

Grillgemüse* | gerillte Tomate | Zucchini | Auberginen | Champignons
 Grilled vegetables | gerillte Tomate | Zucchini | Auberginen | Champignons

Hausgemachte Spätzle
 Homemade swabian Spätzle

Fry`n`dip Pommes*
 French fries pro Beilage/each EUR 4,5

Großer Salatteller der Saison | French Dressing | Joghurt Dressing
 big salad plate of the season | French dressing | Yogurt dressing
EUR 10,5




Unsere Weinempfehlung:
Salice Salentino
 Maiana rosso Italien



* = 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!

Partner

Biosphärengebiet
 Schwäbische Alb



Unsere Lieferanten aus der Region

Münsinger Ablamm
 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
 Sekt rosé

Winzergenossenschaft, Metzingen
 Brennerei Walter, Dettingen/Erms
 Berghof Rabel, Owen
 Familie Reusch, Auhof Neuhausen
 Stadt Metzingen
 Sektkellerei Kessler, Esslingen

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

