

Vorspeisen

1 Ermstallachsforellen-Maultasche aus Lachsforelle von der Ermstalfischerei Meerrettichschaum Kartoffelstroh glasierte Cocktailtomate	9,5 EUR
Hausgebeizte Ermstallachsforelle aus Lachsforelle von der Ermstal-Fischerei Frischkäsecreme Limonen Gel Dill	11,5 EUR
Karl's Suppe geeiste Gemüsesuppe Paprika, Tomaten, Knoblauch und Gurke vom Biolandhof Bleiche Burrata	7,5 EUR
Kleine Babyleaf Blattsalat-Variation Karottensalat Kartoffelsalat Tomaten alles vom Biolandhof Bleiche	7,2 EUR

Salate

Manufaktur Salat Babyleaf Blattsalat, Karotte, Tomate und Gurke vom Biolandhof Bleiche gebratene Klassik Maultasche aus unserer Maultaschenmanufaktur hausgemachter Kartoffelsalat aus Kartoffeln vom Biolandhof Bleiche Karl's Joghurt Dressing	Klein 13,5	Normal 15,5 EUR
Karl's Clubsalat		
Vegan Babyleaf Blattsalat, Karotte, Tomate und Gurke vom Biolandhof Bleiche Ehestetter Champignons Karl's Joghurt Dressing geröstetes hausgemachtes Brot		14,5 EUR
Vegetarisch Babyleaf Blattsalat, Karotte, Tomate und Gurke vom Biolandhof Bleiche gebackener Käse vom Altschulzenhof Ehestetter Champignons Karl's Joghurt Dressing geröstetes hausgemachtes Brot		16 EUR
Klassik Babyleaf Blattsalat, Karotte, Tomate und Gurke vom Biolandhof Bleiche Crispy Chicken aus Poulardenbrust vom Dangelhof Bacon Ehestetter Champignons Karl's Joghurt Dressing geröstetes hausgemachtes Brot		16 EUR

Hauptgänge

Käsespätzle aus Mehl von der Luz Mühle und mit Eiern von Rudi's Hühnerhof würziger Käse vom Altschulzenhof Röstzwiebel vom Biolandhof Bleiche	Klein 13,5 EUR	Normal 15,5 EUR
Vegane Bratkartoffelpfanne Zucchini, Paprika, Aubergine und Karotte vom Biolandhof Bleiche Ehestetter Champignons hausgemachtes Zitronen-Melisse-Öl	Klein 15,5 EUR	Normal 16,5 EUR
Risotto Parmesan Zucchini, Tomate, Ruccola vom Biolandhof Bleiche Ehestetter Champignons	Klein 15,5 EUR	Normal 17,5 EUR

Auf Wunsch auch gerne vegan!



„Albleisa“ Linsen von der Familie Mammel Lauteracher Alb-Feld-Früchte

Vegan | Linsen | Bratkartoffeln aus Kartoffeln vom Biolandhof Bleiche Klein 13,5 EUR Normal 15,5 EUR

Vegetarisch | Linsen | Spätzle aus Mehl von der Luz Mühle und mit Eiern von Rudi's Hühnerhof Klein 13,5 EUR Normal 15,5 EUR

Klassisch | Linsen | Spätzle aus Mehl von der Luz Mühle und mit Eiern von Rudi's Hühnerhof | Biosphären-Saiten-Würstle Klein 16,5 EUR Normal 17,5 EUR

Gegrilltes Lachsforellen-Filet von der Ermstal-Fischerei | Zucchini, Paprika, Aubergine, Karotte vom Biolandhof Bleiche | Süßkartoffel Püree | Dill Klein 22,5 EUR Normal 24,5 EUR

Aus unserer Maultaschenmanufaktur

Spinat-Tomaten-Feta-Maultasche mit Gemüse vom Biolandhof Bleiche | Zucchini, Paprika, Aubergine und Karotte vom Biolandhof Bleiche 2 Stück 15,8 EUR 3 Stück 17,8 EUR

Wild-Maultasche mit Reh- und Wildschwein aus heimischer Jagd | Ehestetter Champignons | hausgemachter Kartoffelsalat aus Kartoffeln vom Biolandhof Bleiche 2 Stück 17,5 EUR 3 Stück 19,5 EUR

Alblamm-Maultasche mit Lammfleisch von der Schäferei Stotz | Tomaten und Kräuter vom Biolandhof Bleiche | hausgemachter Kartoffelsalat aus Kartoffeln vom Biolandhof Bleiche 2 Stück 17,5 EUR 3 Stück 19,5 EUR

Trilogie von unseren hausgemachten Maultaschen | jeweils eine Spinat-Tomaten-Feta-, Wild- und Lamm-Maultasche 19,5 EUR

Unsere Klassiker

Zwiebelrostbraten 180g aus BaWü von der Metzgerei Schneider | zweierlei Röstzwiebel | Spätzle aus Mehl von der Luz Mühle und mit Eiern von Rudi's Hühnerhof 27,5 EUR

Rumpsteak 180g aus BaWü | Zucchini, Paprika, Aubergine, Karotte vom Biolandhof Bleiche | Süßkartoffelpüree 27,5 EUR

Karl's Burger 100% selbstgemacht

Klassik Burger | Patty aus Rindfleisch von BaWü | Weizen-Burger-Brötchen aus Mehl von der Luz Mühle und mit Eiern von Rudi's Hühnerhof | Tomate und Gurke vom Biolandhof Bleiche | Käse vom Altschulzenhof 15,5 EUR

Veggi Burger | Patty aus „Albleisa“ von Lauteracher Alb-Feld-Früchte | Auberginen vom Biolandhof Bleiche | Weizen-Burger-Brötchen aus Mehl von der Luz Mühle und mit Eiern von Rudi's Hühnerhof | Tomate und Gurke vom Biolandhof Bleiche | Käse vom Altschulzenhof 15,5 EUR

Fry'n Dip Pommes | Ketchup und Mayonnaise 5,5 EUR

Süßkartoffel Pommes | Limonenmayonnaise 5,8 EUR



Gulasch vom Reh aus heimischer Jagd | Spätzle aus Mehl von der Luz Mühle und mit Eiern von Rudi's Hühnerhof | Preiselbeeren

Klein 21,5 EUR Normal 23,5 EUR

Saure Kutteln | Bratkartoffeln aus Kartoffeln vom Biolandhof Bleiche

Klein 13,8 Normal 15,8 EUR

Süßes

Apfeltraum | 2 Apfelküchle | 1 Kugel hausgemachtes Vanilleeis | Sahne

8,5 EUR

Buttermilch-Mousse | Beerenragout | Amaretti-Crumble

8,9 EUR

Wir sind mit 3 Löwen bei „Schmeck den Süden zertifiziert. Sprechen sie uns an bezüglich Allergenen, wir beraten Sie gerne!

Nach dem Essen empfehlen wir Ihnen noch einen Digestiv

von der Fam. Walter aus Dettingen:

Schwäbischer Brat-Birnenbrand

2cl 3,6 EUR

Kirschwasser, gebrannt aus Baumreifen Dettinger Schnapskirschen

2cl 3,6 EUR

Zwetschgen-Brand

2cl 3,6 EUR

Zwetschgen-Brand im Holzfass gereift

2cl 3,6 EUR

Schwäbischer Whisky von der Fam. Rabel aus Owen

4cl 4,9 EUR

Importiert aus Barbados

Barbados Rum Plantation XO 4cl 4,9 EUR

Aus dem Nachbarland Frankreich

Remy Martin VSOP

Fine Champagne Cognac 4cl 4,9 EUR

....oder doch lieber einen Gin

Schwäbischer AlbGin, Fam. Walter, Dettingen

4 cl 9,5 EUR

Tanguery

4 cl 9,5 EUR

Monkey

4 cl 10,8 EUR

Boombey

4 cl 9,5 EUR

...zum Gin servieren wir ein Thomas Henry Tonic Water 0,2l

