

## 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		
<b>Vegan</b>   Babyleaf Blattsalat, Karotte, Tomate und Gurke vom Biolandhof Bleiche   Ehestetter Champignons   Karl's Joghurt Dressing   geröstetes hausgemachtes Brot		14,5 EUR
<b>Vegetarisch</b>   Babyleaf Blattsalat, Karotte, Tomate und Gurke vom Biolandhof Bleiche   gebackener Käse vom Altschulzenhof   Ehestetter Champignons   Karl's Joghurt Dressing   geröstetes hausgemachtes Brot		16 EUR
<b>Klassik</b>   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

Importiert aus Barbados

Kirschwasser, gebrannt aus Baumreifen Dettinger Schnapskirschen

2cl 3,6 EUR

Barbados Rum Plantation XO    4cl 4,9 EUR

Zwetschgen-Brand

2cl 3,6 EUR

Zwetschgen-Brand im Holzfass gereift

2cl 3,6 EUR

Aus dem Nachbarland Frankreich

Schwäbischer Whisky von der Fam. Rabel aus Owen

4cl 4,9 EUR

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

