

Vorspeisen

zum Aperitif: Aperol Spritz mit oder ohne Alkohol 0,2 l 8,9 EUR
Glas Kessler Sekt brut 0,1 l 8,5 EUR

Knuspriger Schweinebauch | Kimchi aus Spitzkohl vom Biolandhof Bleiche | Brotsalat 15,5 EUR

Karl's Bouillabaisse |

Lachsforelle und Saibling von der Ermstalfischerei | Forellen-Weißwurst | Gemüsestreifen | Kräuter-Mayo (d)  12,5 EUR

Blattsalat Variation | Karotte | hausgemachter Kartoffelsalat aus Kartoffeln vom Biolandhof Bleiche | Kracherle | Balsamico Dressing (a,c,i,j)
oder Vegan ohne Kracherle dafür geröstete Sonnenblumenkerne 11 EUR

Hauptgänge

Manufaktur Salat | Blattsalat Variation* | gebratene Klassik Maultasche aus unserer Maultaschenmanufaktur | Bacon | Karotte 
hausgemachter Kartoffelsalat aus Kartoffeln vom Biolandhof Bleiche | Balsamico Dressing (a c,i,j,) klein 23 EUR normal 25 EUR

Käsespätzle aus Mehl von der Luz Mühle und mit Eiern von Rudi's Hühnerhof | würziger Käse vom Altschulzenhof | zweierlei von der Zwiebel vom Biolandhof Bleiche (a,c,g,)  klein 22 EUR normal 24 EUR

Linsenküchle aus „Ableisa“ Linsen von der Familie Mammel Lauteracher Alb-Feld-Früchte | Gemüse vom Biolandhof Bleiche |
Alb-Quinoa aus Quinoa von Josua Erhart (a,c,) klein 24 EUR normal 26 EUR

Alb-Quinoa-Risotto aus Quinoa von Josua Erhart | Lautertalkäse vom Altschulzenhof aus Münzdorf | Gemüse vom Biolandhof Bleiche |
Bärlauch (g) klein 24 EUR normal 26 EUR

Vegan, dann servieren wir Ihnen das Alb-Quinoa-Risotto ohne Lautertalkäse

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

Vegan | Linsen | Mini-Ofenkartoffeln aus Kartoffeln vom Biolandhof Bleiche  klein 20 EUR normal 22 EUR

Vegetarisch | Linsen | Spätzle aus Mehl von der Luz Mühle und mit Eiern von Rudis Hühnerhof klein 20 EUR normal 22 EUR

Klassisch | Linsen | Spätzle aus Mehl von der Luz Mühle und mit Eiern von Rudis Hühnerhof | Biosphären-Saiten-Würstle
(a,c,7,8,) klein 22 normal 25 EUR

*= nicht aus Baden-Württemberg

Ihre Fragen bezüglich Allergene und Zusatzstoffe beantworten wir Ihnen gern persönlich. Wir haben einen Katalog für Sie vorbereitet. Sprechen Sie uns an!



Unsere Maultaschenmanufaktur

Maultaschen gefüllt mit Spinat-Tomaten-Feta | Gemüse vom Biolandhof Bleiche | hausgemachter Kartoffelsalat aus Kartoffeln vom Biolandhof Bleiche (a, c, l) 2 Stück 25 EUR 3 Stück 27 EUR

Maultaschen gefüllt mit Rehfleisch aus heimischer Jagd | Champignons | hausgemachter Kartoffelsalat aus Kartoffeln vom Biolandhof Bleiche (a, c, l)  2 Stück 25 EUR 3 Stück 27 EUR

Maultaschen gefüllt mit Alblamm von der Schäferei Stotz  | Bohnen vom Biolandhof Bleiche | Tomaten-Rosmarin-Ragout | hausgemachter Kartoffelsalat aus Kartoffeln vom Biolandhof Bleiche (a, c, l) 2 Stück 25 EUR 3 Stück 27 EUR

Unser Signature Dish

Trilogie von unseren hausgemachten Maultaschen | jeweils eine Spinat-Tomaten-Feta, Reh- und Lamm-Maultasche | Gemüse vom Biolandhof Bleiche | hausgemachter Kartoffelsalat aus Kartoffeln vom Biolandhof Bleiche (a, c, l) 28,5 EUR

Sie können unsere Maultaschen auch sehr gerne mit nach Hause nehmen. Wir verkaufen sie im Vakuumbbeutel TK 6 Stück verpackt ab 12,8 EUR. Sprechen Sie uns einfach an

Unsere Klassiker

Gegrilltes Lachsforellen-Filet von der Ermstal Fischerei | Gemüse vom Biolandhof Bleiche | Kartoffel-Mousseline aus Kartoffeln vom Biolandhof Bleiche | Weißwein Soße (d, g, l) klein 32 EUR normal 34 EUR

Zwiebelrostbraten aus BaWü von der Metzgerei Schneider | Duett von der Zwiebel vom Biolandhof Bleiche | Spätzle aus Mehl von der Luz Mühle und mit Eiern von Rudi's Hühnerhof (a, c, l) 100gr. 31 EUR 200gr. 36 EUR

Schweinekotelette ca. 250g aus BaWü von der Metzgerei Schneider | Gemüse vom Biolandhof Bleiche | Ofenkartoffel vom Biolandhof Bleiche mit Rosmarin und grobem Salz 27,5 EUR

Rumpsteak aus BaWü von der Metzgerei Schneider | Gemüse vom Biolandhof Bleiche | Mini Ofenkartoffeln aus Kartoffeln vom Biolandhof Bleiche 200g 36,5 EUR

Saure Kutteln von der Metzgerei Schneider in Pliezhausen | Mini-Ofenkartoffeln aus Kartoffeln vom Biolandhof Bleiche (a, l) klein 17,5 normal 19,5 EUR

Brot zusätzlich pro Person (a) 3,0 EUR

Ihre Fragen bezüglich Allergene und Zusatzstoffe beantworten wir Ihnen gern persönlich. Wir haben einen Katalog für Sie vorbereitet. Sprechen Sie uns an.



Süßes

Sophie's Apfeltraum | 2 Apfelringe in Teig gebacken | 1 Kugel von der Lautertaler Eismanufaktur | Sahne (a,c,g)  12,5 EUR

Hausgemachter Baiser | Vanillesahne | Beeren-Ragout | Schokocrumble | 1 Kugel Eis von der Lautertaler Eismanufaktur(a,c,e,g) 15 EUR

Lautertal Eis – einfach Eure Lieblingsorten auswählen 

Weißer Schokolade, Vanille, Schokolade, Joghurt-Holunder, Caramel je Kugel 3,9 EUR

Vegan Sorbet: Zitrone, je Kugel 3,9 EUR

Sahne (g) 2,3 EUR

oder lieber ein flüssiges Dessert?

Bodensee Schokoladenlikör von der Destillerie Senft (g) 2 cl 6,5 EUR

Wir sind zum 5. Mal in Folge von der Slow Food Deutschland ausgezeichnet, sowie seit vielen Jahren höchste Auszeichnung mit 3 Löwen bei „Schmeck den Süden“ zertifiziert. Diese Speisekarte ist auf Graspapier gedruckt und 100% kompostierbar. Einer unserer Beiträge für unsere Umwelt!



Unsere Getränkeempfehlung

Sophie's Spritz | Mineralwasser | hausgemachter Zitronenmelissesirup | Zitrone 0,4l 7,5 EUR

Schweppes Tonic Water / Bitterlemon 0,2l 3,8 EUR

Weine offener Ausschank aus der 0,75l Flasche

Wir servieren Ihnen Weine in der 0,75l Qualität im offenen Ausschank. Den bestellten Wein bringen wir Ihnen in der Flasche an den Tisch, präsentieren und schenken am Tisch 0,1l oder 0,2l aus.

Metzinger Hofsteige Weingärtnergenossenschaft Metzingen

Folgende Sorten haben wir für Sie: Silvaner, Muskateller lieblich, Rosé, Lemberger leicht im Barrique ausgebaut 0,1l ab 5,6 EUR
0,2l ab 9,5 EUR

oder **Weißwein Cuvée alkoholfrei (l)** 0,1l 5,2 EUR 0,2l 8,5 EUR

Weingut Franz Keller VDP Oberbergen

Grauburgunder vom Löss 0,1l 5,8 0,2l 10,5 EUR

Weingut Karl Haidle VDP im Remstal ein Bio und Demeter Wein

Hier haben wir einen tollen spritzigen 2022 Ritzling (Riesling) 0,1l 5,7 EUR 0,2l 9,8 EUR

Weingut Aufricht (Bodensee)

Blanc de Noirs, Spätburgunder (weis gekeltert) 0,1l 5,80 EUR 0,2l 10,5 EUR

Weingut Klenert im Kraichgau vom lieben David aus regenerativen Weinbau.

Er hat für uns einen tollen Auxerrois gemacht 0,1l 5,7 EUR 0,2l 9,8 EUR

Weingut Herzog von Württemberg VDP Attempo Rotwein-Cuvée trocken 0,1l 5,8 EUR 0,2l 10,5EUR



Flaschenweine

Metzinger Hofsteige siehe oben alle Sorten auch als Flasche 0,75l ab 36 EUR

2020 Kalkmergel Spätburgunder Barrique trocken 0,75l 59 EUR

2020 Cuvée Tesoro, Cabernet / Lemberger im Barrique 0,75l 69 EUR

Weingut Karl Haidle Bio und Demeter siehe oben den 2020 Ritzling auch in der Flasche 0,75l 34,5

2019 Stettener Häder Lemberger trocken VDP erste Lage 0,75l 59,5 EUR

2017 Stettener Mönchberg Berge GG VDP große Lage 0,75l 99 EUR

Weingut Klenert Bio siehe oben als ganze Flasche 0,75l ab 34,5 EUR Auxerrois und Grauburgunder Black Lable leicht im Barique

EUR

ausgebaut



Biere / Mineralwasser

Zwiefalter Klosterbräu 1521 (a)	0,5l	5,6 EUR	
Bräumeister Pils Berg Brauerei (a)	0,33l	4,5 EUR	
Hacker Pschorr Weizenbier (a)	0,5l	5,9 EUR	

Bitburger alkoholfrei (a)	0,33l	4,5 EUR
Paulaner alkoholfrei (a)	0,5l	5,9 EUR
Ensinger Gorumet Stil / Med.	0,75l	7,5 EUR

Nach dem Essen empfehlen wir Ihnen noch einen Digestif

von der Fam. Walter aus Dettingen:

Schwäbischer Brat-Birnenbrand	2cl	4,9 EUR
Kirschwasser, gebrannt aus Baumreifen Dettinger Schnapskirschen	2cl	4,9 EUR
Zwetschgen-Brand	2cl	4,9 EUR
Zwetschgen-Brand im Holzfass gereift	2cl	5,9 EUR
XP Likörwein Staatsweingut Weinsberg, hergestellt nach traditionellen Portwein-Verfahren	2cl	5,9 EUR
Schwäbischer Whisky von der Fam. Rabel aus Owen	2cl	6,5 EUR
Limoncello vom Bodensee, Fam. Senft	2cl	6,5 EUR

....oder doch lieber einen Gin

Schwäbischer AlbGin, Fam. Walter, Dettingen 4 cl 12 EUR

Bodensee Gin, Fam. Senft Salem 4cl 13,5 EUR

Monkey 4 cl 14 EUR

...zum Gin servieren wir ein Thomas Henry Tonic Water³ 0,2l

vom Bodensee: Bodensee Rum von der Fam. Senft	2cl	8,5 EUR
Importiert aus Barbados		
Barbados Rum Plantation XO	2cl	10,5 EUR
aus dem Nachbarland Frankreich		
*Remy Martin VSOP		
Fine Champagne Cognac	2cl	10,0 EUR
Ruba, wie Rum aber aus Zuckerrüben	2cl	8,50 ERU
Tanguery *	4 cl	13 EUR



Bio und regionales Flair Genießer Menü

Ermstal Lachsforelle | gebeizt | Salat aus Alb-Quinoa von Josua Erhart |  16,50 EUR

Karl's Suppe | Gemüse Kaltschale aus Gemüse vom Biolandhof Bleiche | Joghurt | 
auf Wunsch auch **Vegan** 9,8 EUR

Duett vom Lamm von der Schäferei Stotz | Braten | Leber | Bohnen | Kartoffel-Mousseline aus Kartoffeln
vom Biolandhof Bleiche (a,c,gl)  32,5 EUR

Crème Brulée | Beeren-Ragout | 1 Kugel Eis von der Lautertaler Eismanufaktur(a,c,e,g) 15,5 EUR

als 4 Gang Menü 72,0 EUR

als 3 Gang Menü ohne Vorspeise 57,0 EUR

Gerne können Sie auch nur einen Gang auswählen!

Entscheiden Sie sich doch für unsere **Weinbegleitung**, jeweils pro Gang einen passenden Wein, dann wird es noch ein höherer
kulinarischer Genuss! zum 3 Gang Menü 18,00 EUR zum 4 Gang Menü 23,5 EUR

*Ihre Fragen bezüglich Allergene und Zusatzstoffe beantworten wir Ihnen gern persönlich. Wir haben einen Katalog für Sie vorbereitet. Sprechen Sie uns
an!*

 = 100% der Zutaten sind aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb!
*nicht aus Baden-Württemberg
Kurzfristige Änderungen vorbehalten!





Karl's **ESSZIMMER**
Regional Nachhaltig genießen by **VIER JAHRESZEITEN**

FLAIR-HOTEL RESTAURANT
VIER JAHRESZEITEN
(BAD URACH)

Öffnungszeiten – das ganze Jahr
Montag – 14.00 Uhr bis 19.00 Uhr
Dienstag – 14.00 Uhr bis 19.00 Uhr
Mittwoch – 14.00 Uhr bis 19.00 Uhr
Donnerstag – 14.00 Uhr bis 19.00 Uhr
Freitag – 14.00 Uhr bis 19.00 Uhr
Samstag – 14.00 Uhr bis 19.00 Uhr
Sonntag – 14.00 Uhr bis 19.00 Uhr

Vier Sterne des internationalen Franchising-Verbandes International Franchise Association

QR-Code Scannen und bewerten!



Über Ihre sehr gute Bewertung bei
„TripAdvisor“
freuen wir uns sehr.

Ihr Team vom Flair Hotel Vier Jahreszeiten.

Andreas Esszimmer (Chef)
Telefon: 07141 1400-1400
E-Mail: andreas.esszimmer@flair-hotel.de

Christoph Esszimmer (Kellner)
Telefon: 07141 1400-1400
E-Mail: christoph.esszimmer@flair-hotel.de

Florian Esszimmer (Kellner)
Telefon: 07141 1400-1400
E-Mail: florian.esszimmer@flair-hotel.de

Andreas Esszimmer (Kellner)
Telefon: 07141 1400-1400
E-Mail: andreas.esszimmer@flair-hotel.de