




Feine Suppen, Vorspeisen & Salate

	Kraftbrühe vom Weiderind mit Schnittlauchflädle ⁸	€ 6,00
	Kürbis-Kokoscremesuppe mit Ingwer ⁸	€ 6,00
	Carpaccio vom Weiderind mit Basilikumpesto und altem Balsamico mariniert, garniert mit Rucola und Parmesanflocken ^{6,8}	€ 13,90
	Bunter Salatteller mit Radieschen und Schnittlauch	€ 6,00
	Salatplatte der Saison zur Wahl mit in Sesam gebratenen Putenbruststreifen	€ 16,90
	gebratenen Maultaschenstreifen Fetakäsewürfeln und verschiedenen Nüssen ⁶	
	„Schweizer Wurstsalat“ mit feinem Fleischkäse, Emmentaler Käsestreifen Zwiebeln, Essiggurken und frischem Landbrot ^{2,3,8}	€ 13,90



Vegetarisch & Vegan

	Räuchertofu in Kürbiskernpanade auf Filderspitzkraut mit Curry und Koriander dazu Sesamkartoffeln ⁸ (Vegan)	€ 18,90
	Kartoffel Gnocchi mit Bolognese von Linsen und Salatteller	€ 18,90
	Risotto von Perlgrauen mit Hokkaidokürbis, Parmesanflocken und Rucola, vorab ein bunter Salatteller ⁸ (Vegan möglich)	€ 19,90

Hausg'machte Maultäschele

	Unsere hausgemachten Maultaschen mit Gartenkräutern an Bratensößle mit Butterzwiebeln, Kartoffel- und Blattsalat der Saison ^{3,6}	€ 14,90
	Maultaschen in der Pankokruste auf cremigem Rahmwirsing dazu ein bunter Salatteller ⁸	€ 18,90
	Hausgemachte Wildschweinemaultaschen mit Pilzragout und Preiselbeer- birne und einem bunten Salatteller ⁸	€ 19,90
	Runde Teigtaschen mit Kürbisfüllung in Kräutersößle dazu ein bunter Salatteller ⁸	€ 19,90

Hauptgerichte

	Herzhafte Käsespätzle mit geschmolzenen Butterzwiebeln und buntem Salatteller ⁸	€ 15,90
	Paniertes Schnitzel vom Albschwein oder Putenknusperschnitzel mit Pommes frites und einem bunten Salatteller ^{1,2,3}	€ 20,90
	Rostbraten vom Angusrind mit geschmolzenen Butterzwiebeln, hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller ⁸	€ 27,90
	oder mit Bratkartoffeln und buntem Salatteller ⁸	zzgl. € 1,50
	Medaillons vom Landschwein mit cremigen Albchampignons, hausgemachten Spätzle oder Kroketten und Salatteller ^{8,3}	€ 22,90
	Variation vom Wildschwein aus heimischer Jagd mit hausgemachten Spätzle, Wacholdersoße, Preiselbeeren und Rahmwirsing ⁸	€ 25,90
	Gebratenes Kabeljaufilet mit cremigem Filderspitzkraut und Sesamkartoffeln ⁸	€ 28,00

Dessert

	Crème brûlée von der Tonkabohne, Pistazieneis und Zwetschgenkompott ⁸	€ 9,90
	Hokkaidokürbiskuchen mit Walnusseis, karamellisierten Nüssen und Schokoladensoße ⁸	€ 9,90
	Kleine Käseauswahl mit Feigensenf und Trauben ⁸	€ 9,90

Weitere Desserts und Eisvariationen finden Sie auf unserer Eiskarte

Kuchen

	Gebackener Kuchen	€ 3,90
	Obstkuchen / Torte	€ 4,00



Alkoholfreie Getränke

Wasser

Peterstaler Gourmet Medium	0,25l	€ 2,60	0,5l	€ 4,70	0,75l	€ 5,10
Black Forest Still	0,25l	€ 2,60	0,5l	€ 4,70	0,75l	€ 5,10

Softgetränke

Coca-Cola / light / zero / Mezzo-Mix / Fanta ^{1,3,9}				0,33l	€ 3,50
Almdudler Alpenkräuterlimonade ¹				0,35l	€ 3,80
Zitronenlimonade ³	0,2l	€ 2,40	0,4l	€ 3,60	
Bitter Lemon ^{3,10} / Ginger Ale ¹ / Tonic Water ¹⁰	0,2l	€ 2,70	0,4l	€ 3,90	

Burkhardt Säfte

Apfelsaft, Orangensaft, Schwarzer Johannisbeer-Nektar, Rhabarber-Nektar, Maracuja-Nektar	0,2l	€ 2,60	0,4l	€ 3,90
--	------	--------	------	--------

Gerne servieren wir Ihnen alle Säfte auch als Schorle

Alkoholhaltige Getränke

Biere & Most

Zwiefalter Export vom Fass	0,33l	€ 3,60	0,5l	€ 4,10
Zwiefalter Pils vom Fass	0,33l	€ 3,60	0,5l	€ 4,10
Zwiefalter Hefeweizen naturtrüb vom Fass	0,33l	€ 3,60	0,5l	€ 4,10
Zwiefalter Engele „helles“			0,33l	€ 3,60
Zwiefalter Engele „naturtrüb“			0,33l	€ 3,60
Zwiefalter Kristallweizen			0,5l	€ 4,10
Zwiefalter Urweizen			0,5l	€ 4,10
Zwiefalter Hefeweizen alkoholfrei vom Fass	0,33l	€ 3,60	0,5l	€ 4,10
Zwiefalter Engele „alkoholfrei“			0,33l	€ 3,60
Radler „süß / sauer“	0,33l	€ 3,60	0,5l	€ 4,10
Schwäbischer Apfelmost / Mostschorle	0,25l	€ 3,00	0,5l	€ 3,90

Offene Weine

Weißweine 0,2 l

Gutedel trocken QbA - Markgräfler Land	€ 5,20
Riesling feinherb QbA – Dürrenzimmern	€ 5,20
Pinot Grigio Villa Rocca trocken	€ 5,40

Roséweine 0,2 l

Spätburgunder Weißherbst, feinherb QbA – Eichstetten	€ 5,20
Rosé trocken, La Vicomte	€ 5,40

Rotweine 0,2 l

Trollinger mit Lemberger feinherb QbA	€ 5,40
Spätburgunder trocken QbA – Eichstetten	€ 5,40
Tempranillo Crianza DO trocken	€ 5,60
Merlot Delle Venezie trocken – Endrizzi	€ 5,60
Primitivo Salento	€ 5,60

Schorle Rot / Weiß Württemberger Wein

	€ 3,50
--	--------

Alle offenen Weine 0,1 l

	€ 3,20
--	--------

Inhaltsstoffe

1	Farbstoffe	5	Schwefeldioxid	9	Koffeinhaltig	13	Gewachst
2	Konservierungsstoffe	6	Schwärzungsmittel	10	Chininhaltig	14	Nitritpökelsalz
3	Antioxidationsmittel	7	Phospat	11	Süßungsmittel		
4	Geschmacksverstärker	8	Milcheiweiß	12	Phenylalanquelle		

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.



Erleben Sie beim Feiern, Schlemmen, Tagen und Übernachten das stilvolle Ambiente und unser begeistertes Team. Als Ihr persönlicher Gastgeber stehen wir für lebendigen Genuss, inspirierende Natur und freundliche Begegnungen auf dem Hausberg von Reutlingen, dem Tor zur Schwäbischen Alb.

Starten Sie mit einem spritzigen Aperitif

Frisch vom Apfelbaum

Streuobstspritzer € 7,00

