




Feine Suppen, Vorspeisen & Salate

	Kraftbrühe vom Weiderind mit Schnittlauchflädle ⁸	€ 6,00
	Kürbis-Kokoscremesuppe mit Ingwer ⁸	€ 6,00
	Rosa Scheiben vom Kalbstafelspitz mit Thunfischsoße, Baguette und mediterranem Gemüsesalat 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 Käsestreifen ⁸	
	„Schweizer Wurstsalat“ mit feinem Fleischkäse, Emmentaler Käsestreifen Zwiebeln, Essiggurken und frischem Landbrot ^{2,3,8}	€ 13,90



Vegetarisch & Vegan

	Scheiben von Rote-Bete Knödel auf cremigem Pilzragout mit Thymiansöble und Gemüsebouquet ⁸	€ 18,90
	Kartoffel Gnocchi mit Bolognese von Linsen und Salatteller	€ 18,90
	Basmatireis auf Kichererbsencurry und buntem Salatteller	€ 19,90

Hausg'machte Maultäschele

	Unsere hausgemachten Maultaschen mit Gartenkräutern an Bratensöble mit Butterzwiebeln, Kartoffel- und Blattsalat der Saison ^{3,6}	€ 14,90
	Maultaschen mit frischen Pilzen in Schnittlauchsöble dazu ein bunter Salatteller ⁸	€ 18,90
	Hausgemachte Wildschweinemaultaschen mit Pilzragout und Preiselbeerbirne und einem buntem Salatteller ⁸	€ 19,90
	Runde Teigtaschen mit Kürbisfüllung in Kräutersöble 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 buntem 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
	Rehbraten mit hausgemachten Spätzle und cremigem Pilzragout, Preiselbeeren und buntem Salatteller ⁸	€ 26,90
	Honauer Forellenfilet in Mandelbutter gebraten dazu Kartoffel Gnocchi und einem buntem Salatteller ⁸	€ 24,00

Dessert

	Crème brûlée mit Zitrone-Basilikum Eis ⁸	€ 7,90
	Joghurt Panna Cotta mit Apfelkompott ⁸	€ 7,90
	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

