

- SUPPEN -

Schaumsüppchen vom Hokkaidokürbis
mit mildem Curry, Kernöl und gegrilltem Garnelenspieß
€ 9,-

Kraftbrühe vom Tafelspitz
mit Kräuterflädle und hausgemachten Backerbsen
€ 7,50

- KLEINE GERICHTE -

Kalb Tafelspitz- rosa gebraten-
in Meerrettich- Gemüsevinaigrette auf Röstzwiebel- Kartoffelsalat
€ 17,50

Horkheimer Feldsalat -Gärtnerei Leiensetter-
in Quittenessig, mit gebratener Entenbrust,
Brotchips und Kürbis- Aprikosenconfit
€ 18,50

Hausgemachte Maultaschen ^{1,2)}
mit Senfrahmlinsen und geschwenkten Steinchampignons
€ 17,-

- VEGETARISCH -

Pappardelle „De Cecco“
mit bunten Herbstrübchen, Mango – Chillichutney,
Grana Padano und Kräuterseitlingen
€ 18,-

- HAUPTGERICHTE -

Saftiges Rahmgulasch
- vom heimischen Weiderind -
mit Butter-Spätzle und Steinchampignoncroûtons
€ 18,50

„Fleiner Leibgericht“
Medaillons vom Jungschwein an Sherryrahmsauce mit Maultasche ^{1,2)},
Champignons, Schupfnudeln und Spätzle
€ 21,50

Cordon bleu vom Jungschwein ¹⁾
mit Wacholderschinken gefüllt, in Laugenbrezel-Weckmehl paniert,
dazu Weißkraut-Bratkartoffeln und ein kleiner Blattsalat
€ 19,50



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF
RESTAURANT
WEINGUT · CATERING

1) mit Nitritpökelsalz
2) Geschmacksverstärker

Schwäbischer **Kalbsrahmbraten**
mit rahmigem Herbstgemüse, Steinchampignons
und frischen Bandnudeln
€ 19,50

Zart geschmorte **Ochsenbäckle**
mit geschmälzten Markklößchen, bunten Rübchen und Butterspätzle
€ 23,-

Barbarie-Entenbrust
mit Thymian-Honig glaciert
dazu Kürbis-Petersilienwurzelgemüse und hausgemachte Schupfnudeln
€ 24,-

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
in Brezelpanade mit Kartoffelsalat,
kalt gerührten Preiselbeeren und Horkheimer Feldsalat „Gärtnerei Leiensetter“
€ 25,-

Schwäbischer **Zwiebelrostbraten**
- vom deutschen Weiderind -
mit Butterspätzle und kleinem Salatteller
€ 24,-

Rumpsteak
- vom deutschen Weiderind, am Knochen gereift -
mit Pommerysenf-Gemüsekruste, Röstzwiebel-Bratkartoffeln
und kleinem Blattsalat
€ 26,-

Hirschkalbsrücken
in Burgunder-Pfefferkruste
mit Birnen-Wirsing und Schwarzbrot-Semmelknödeln
€ 26,-

Filet von der Lachsforelle
-auf der Haut gebraten-
mit Herbstgemüse, Velouté von Sauvignon Blanc
und Petersilienkartoffeln
€ 22,-

Filet vom Seeteufel
mit gebackenen Weißkrautröllchen, Kartoffelpüree
und mildem Senfsößle
€ 28,-



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF
RESTAURANT
WEINGUT · CATERING

Unsere besondere Empfehlung

Knuspriger Braten von der
Bauernente
mit Cassis-Rothkohl, Apfel-Maronenkompott
und Schwarzbrot-Semmelknödel
€ 24,-

Zart geschmortes
Reh-Gulasch
an Wacholder-Rahm
mit Birnen-Wirsing, Preiselbeeren
und Butterspätzle
€ 24,-

Steinbuttfilet
in Rieslingsektschaum
mit Blattspinat
und gerösteten Pinienkernen,
dazu gebuttertes Kartoffelpüree
€ 27,-

Unsere Weinempfehlung - VOM EIGENEN WEINGUT-

2017 er

Chardonnay feinherb

2015 er

Viognier
- der reife Franzose-

2016 er

Cabernet Dorsa „Flynum“



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF
RESTAURANT
WEINGUT · CATERING