

# SPEISEKARTE



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF  
RESTAURANT  
WEINGUT · CATERING

## *Willkommen im Genießerland!*

Wir „Schmeck den Süden“ – Gastronomen bringen Ihnen ein Stück von und unserer Heimat auf Ihren Teller. Ein saftiges Stück Fleisch, frisches Gemüse oder fangfrischer Fisch und ALLES aus unserem „Ländle“.

Jedes „Schmeck den Süden“-Gericht gekennzeichnet mit dem  besteht ausschließlich aus unserer Region. Nachweislich und kontrolliert!

Regionaler Anbau, kurze Transportwege und frische Produkte:  
die Kernpunkte der „Schmeck den Süden“ – Philosophie.

Regionale Küche ist saisonale Küche:

Auf den Teller kommt, was die Jahreszeit hergibt.

Probieren Sie es aus!

Unsere „Schmeck den Süden“- Lieferanten sind:

Wildspezialitäten: aus der Jagd von Felix Schick,  
Albrecht Krummlauf, Flein, Ralf Ehlke, Odenwald

Fisch: Fischzucht Ullrich, Prevorst

Schweine- und Rindfleisch: Metzgerei Geiger,  
Nordheim, Metzgerei Steinmetz, Flein

Mehl: Oettinger Mühle, Ilsfeld,  
Rahmer Mühle, Heilbronn-Horkheim

Kartoffeln: Kartoffel Haag, Flein

Eier: Möhler-Muthof, Forchtenberg

Salat und Gemüse: Gärtnerei Kiemle, Bietigheim-Bissingen

Wir wünschen einen guten Appetit!

**Felix Schick**  
&  
**Mitarbeiter**

# « Tagesessen » auf Empfehlung

Montag bis Samstag € 9,50

Freitags-Fisch € 10,50

Sonn- und Feiertags € 13,50



**WO DER HAHN KRÄHT**

HOTEL · GASTHOF

RESTAURANT

WEINGUT · CATERING

-SUPPEN-

## Süppchen vom Hokkaidokürbis und Birnen

mit gegrilltem Garnelenspieß und Kernöl

€ 8,50

## Kraftbrühe vom Tafelspitz <sup>1,2)</sup>

mit Maultaschen, Markklößchen und hausgemachten Backerbsen

€ 6,50

- KLEINE GERICHTE

## Feldsalat mit Stockheimer Cassisessig <sup>1,2)</sup>

Kürbis-Aprikosen-Chutney

und rosa gebratener Entenbrust

€ 18,-

## Kalbstafelspitz, rosa gebraten **-kalt aufgeschnitten-**

in Meerrettich-Vinaigrette und Linsen – Kartoffelsalat <sup>2,3)</sup>

€ 18,-

-VEGETARISCH-

## Pappardelle mit Kräuterseitlingen,

geschwenktem Pak Choy-Gemüse und Kürbissud

€ 19,-

- KLASSIKER-

## Hausgemachte Maultaschen <sup>1,2)</sup>

mit geschwenkten Champignons und Kürbis-Weißkrautgemüse

€ 18,-

## Saftiges Rahmgulasch <sup>1,2)</sup> -vom Bürgermeisterstück-

mit Butter-Spätzle und Steinchampignoncroûtons

€ 18,50

## Cordon bleu vom Jungschwein <sup>1)</sup>

mit Wacholderschinken gefüllt, in Laugenbrezel-Weckmehl paniert,  
dazu Speck-Bratkartoffeln und ein kleiner Blattsalat <sup>2,3)</sup>

€ 19,50

## „Fleiner Leibgericht“

Medaillons vom Jungschwein an Rieslingrahmsoße mit Maultasche <sup>1,2)</sup>,

Champignons, Schupfnudeln und Butterspätzle € 21,50

1) mit Nitritpökelsalz


2) Geschmacksverstärker

3) Farbstoff

- HAUPTGERICHTE -

Backhendl „Wiener Art“ - in Brezel-Kürbiskernpanade-  
mit Röstzwiebel-Kartoffelsalat <sup>2,3</sup>, Blattsalaten  
und hausgemachter Remoulade  
€ 18,-

Schwäbischer Sauerbraten  
mit Butterspätzle und Feldsalat <sup>2,3</sup>  
€ 19,-

Zart geschmorte Ochsenbäckle   
mit geschmelzten Markklößchen, bunten Herbstrübchen  
und Butterspätzle  
€ 24,-

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust  
mit Chilli und Soja glaciert, gebratenes Pak Choy Gemüse  
und hausgemachte Schupfnudeln  
€ 23,-

Schnitzel vom Kalbsrücken  
„Wiener Art“ in Brezelpanade mit Preiselbeeren  
und Rahmgurken-Kartoffelsalat <sup>2,3</sup>  
€ 28,-

„Rosenheimer Schmankerl“  
Schnitzel vom Kalbsrücken mit Meerrettich-Brezn-Kruste,  
Weißkrautbratkartoffeln und Süßem Senf-Schmand  
€ 28,-

Schwäbischer Zwiebelrostbraten  
- vom heimischen Weiderind-  
mit Butterspätzle und kleinem Salatteller <sup>2,3</sup>  
€ 24,-

Zartes Hirschgulasch  
in Wacholderrahmsoße, cremigem Herbstgemüse und Butterspätzle  
€ 26,-

- FISCH -

Filet von der Lachsforelle  
auf der Haut gebraten, mit buntem Herbstgemüse und Salzkartoffeln  
€ 21,-

Filet vom Steinbutt  
mit geschwenktem Pinienkernspinat, Sauvignon-Blanc-Sauce  
und gebuttertem Kartoffelpüree  
€ 34,-



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF  
RESTAURANT  
WEINGUT · CATERING