

# 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**

-SUPPEN-

Kraftbrühe vom Tafelspitz  
mit Maultaschen, Markklößchen und hausgemachten Backerbsen  
€ 7,50

Exotisches Schaumsüppchen  
von Karotten und rotem Curry  
mit Sesam-Garnelenspieß  
€ 9,-

-KLEINE GERICHTE-

Hausgebeizter Fjordlachs  
mit Zitronenschmand und Zuckerschoten-Bratkartoffelsalat  
€ 18,-

Fleiner Ceasars Salat  
Römersalatherzen, geröstetes Holzofenbrot,  
kremiges Parmesandressing, Schüffele und gebratene Poulardenbrust  
€ 18,-

Hausgemachte Maultaschen<sup>1,2)</sup>  
mit Radiesle-Kartoffelsalat und geschwenkten Steinchampignons  
€ 18,-

-VEGETARISCH-

Frische Taglierini  
mit gezupftem Mozzarella,  
buntem Frühlingsgemüse und gerösteten Pinienkernen  
€ 18,50

- HAUPTGERICHTE-

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

Cordon bleu vom Jungschwein<sup>1,2)</sup>  
mit Wacholderschinken gefüllt, in Laugenbrezel-Weckmehl paniert,  
dazu Frühlingszwiebel-Bratkartoffeln und ein kleiner Blattsalat  
€ 19,50



**WO DER HAHN KRÄHT**

HOTEL · GASTHOF  
RESTAURANT  
WEINGUT · CATERING

1) mit Nitritpökelsalz  
2) Geschmacksverstärker

- HAUPTGERICHTE -

"Feiner Leibgericht"

Medaillons vom Jungschwein  
an Rieslingrahmsoße mit Maultasche <sup>1,2)</sup>,  
Champignons, Schupfnudeln und Butterspätzle  
€ 21,50

Schwäbischer Kalbsrahmbraten  
mit Frühlingsgemüse, geschwenkten Steinchampignons  
und frischen Nudeln  
€ 22,50

Lammhüfte mit Frischkäse- Basilikumkruste,  
bunten Frühlingsrübchen und hausgemachten Schupfnudeln  
€ 26,-

Rumpsteak   
- dry-aged-

mit Café de Paris-Butter, kleinem Blattsalat  
und hausgemachten Pommes Pont Neuf  
€ 26,-

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

- FISCH -

Filet von der „Roten Forelle“   
mit geschwenkten Frühlingsrübchen und Butterkartoffeln  
€ 22,-

Zanderfilet - auf der Haut gebraten-  
mit feinen Tagliatellennudeln, Radieschen-Erbsengemüse  
und leichter Kerbel-Senf-Soße  
€ 27,-



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF  
RESTAURANT  
WEINGUT · CATERING