

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

€ 6,50

Schaumsüppchen

von jungem Bärlauch und Joghurt

mit gebratenem Garnelenspieß

€ 8,50

-KLEINE GERICHTE-

Rosa gebratener Kalbstafelspitz

- kalt aufgeschnitten-

mit Meerrettich-Gemüsevinaigrette und Röstzwiebelkartoffelsalat ^{2,3)}

€ 18,-

Hausgebeizter Fjordlachs

an Honig-Senf-Schmand und Zuckerschoten-Bratkartoffelsalat ^{2,3)}

€ 18,50

Frühlingsalate

mit St. Christoph Ziegenfrischkäse- gratiniert mit Sesam-Honig-
und Mango-Chilli-Chutney ^{2,3)}

€ 17,-

Hausgemachte Maultaschen ^{1,2)}

mit Bärlauch-Kartoffelragoût, Kalbsbratensaft und Champignons

€ 18,-

-VEGETARISCH-

Pappardelle "de Cecco"

mit Blattspinat, Erbsen, Radieschen und gezupftem Mozzarella

€ 18,50

- HAUPTGERICHTE-

Saftiges Rahmgulasch

-vom Bürgermeisterstück-

mit Butter-Spätzle und Steinchampignoncroûtons

€ 18,50

Cordon bleu vom Jungschwein ^{1,2)}

mit Wacholderschinken gefüllt, in Laugenbrezel-Weckmehl paniert,
dazu Speck-Bratkartoffeln und ein kleiner Blattsalat ^{2,3)}

€ 19,50



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF
RESTAURANT

WEINGUT · CATERING

1) mit Nitritpökelsalz
2) Geschmacksverstärker
3) Farbstoff

- HAUPTGERICHTE -

"Feiner Leibgericht"

Medaillons vom Jungschwein
an Rieslingrahmsoße mit Maultasche ^{1,2)},
Champignons, Schupfnudeln und Butterspätzle
€ 21,50

Zart geschmorte **Ochsenbäckle** 
mit geschmelzten Markklößchen, bunten Frühlingsrübchen
und Butterspätzle
€ 23,-

Rosa gebratene **Barbarie-Entenbrust**
mit glaciertem Frühlingsgemüse, Mango-Chillichutney
und hausgemachten Schupfnudeln
€ 24,-

Lammhüfte
-mit Kräuter-Senf-Kruste-
Frühlingsgemüse und hausgemachte Bärlauchgnocchi
€ 24,-

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
in Brezelweckmehl paniert, mit Preiselbeeren
und Rahmgurken-Kartoffelsalat ^{2,3)}
€ 27,-

Rumpsteak - dry-aged- 
mit Pommerysenf-Gemüsekruste, kleinem Blattsalat ^{2,3)}
und Röstzwiebel-Bratkartoffeln
€ 26,-

Schwäbischer **Zwiebelrostbraten**
- vom heimischen Weiderind-
mit Butterspätzle und kleinem Salatteller ^{2,3)}
€ 24,-

- FISCH -

Filet von der Lachsforelle
mit Frühlingsrübchen, Weißburgundervelouté
und Butterkartoffeln
€ 21,-

Loup de Mer
Wolfsbarschfilet
auf gebuttertem Kartoffelpüree und Pinienkernspinat
€ 29,-



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF
RESTAURANT
WEINGUT · CATERING