

-SUPPEN-

Petersilienwurzel-Apfelsüppchen

mit hausgeräucherter Lachsforelle € 9,50

Kraftbrühe vom Rindertafelspitz

mit Maultäschchen ^{1,2)} und Markklößchen € 7,50

-KLEINE GERICHTE-

Rosa gebratener Kalbstafelspitz,

- kalt aufgeschnitten -

mit Linsen-Meerrettichvinaigrette,
herbstlichen Blattsalaten und Röstzwiebel-Kartoffelsalat ^{2,3)}

€ 18,-

Feldsalat in Cassisdressing ^{2,3)} mit Mango-Chillichutney

wahlweise mit

Ziegenfrischkäse gratiniert mit Honig und Sesam € 17,50

oder mit glasierter Entenbrust € 18,50

Gebratene Jakobsmuscheln (Kammuscheln)

an Mango-Couscous, Pinienkernen und Krustentierjus

€ 24,-

Gegrillte Riesengarnelen

auf Weißkraut-Perlgraupen und Krustentier-Limonenjus

€ 21,-

-VEGETARISCH-

Frische Pappardelle

im Petersilienwurzelsud, mit gebratenem Chicorée,
winterlichem Gemüse, Kräuterseitlingen und gehobeltem Peccorino

€ 21,-

Hausgemachte Schupfnudeln

mit exotischem Weißkraut und gebratenen Shitake Pilzen

€ 19,-

-KLASSIKER-

Schwäbische Maultaschen ^{1,2)}

im Kürbis-Linsensud und geschwenkten Steinchampignons

€ 18,-

„Fleiner Leibgericht“

Medaillons vom Jungschwein an Rieslingrahmsöße mit Maultasche ^{1,2)},
Champignons, Schupfnudeln und Butterspätzle

€ 23,-



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF
RESTAURANT
WEINGUT · CATERING

-HAUPTGÄNGE-

Knuspriger Braten von der Bauern-Ente
mit Waldhonig glasiert, Cassis-Rotkohl,
geschmälzten Semmelknödeln und Maronen-Apfelpüree
€ 35,-

Zarter Rahmsauerbraten
vom Bürgermeisterstück
mit Marktgemüse und Semmelknödeln
€ 22,-

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
klassisch mit Butterspätzle und kleinem Salatteller^{2,3)}
oder mit Pommerysenf-Gemüsekruste und Röstzwiebel-Bratkartoffeln
€ 28,-

Zart geschmorte Ochsenbäckle
in Spätburgunderjus mit herbstlichem Gemüsecausoulet,
geschmälzten Markklößchen und Schalotten-Kartoffelgratin
€ 29,-

Zartes Ragoût vom Reh (Schulter und Hals)
in Preiselbeerrahm mit geschwenkten Steinchampignons,
Birnen-Wirsing und Butterspätzle
€ 28,-

Hirschkalbsrücken
mit rosa Pfefferkruste, Rosenkohl-Schwarzwurzelgemüse,
kandierte Sauerkirschen und hausgemachten Schupfnudeln
€ 34,-

Kalbsrückensteak
mit Markklößchenkruste, Senfbernaise, Rahmschwarzwurzeln
und Schalotten-Kartoffelgratin € 32,-

- FISCH-

Filet von der Rote Forelle
an Weißburgundervelouté mit buntem Wintergemüse
und kleinen Butterkartoffeln
€ 26,-

Filet vom Wolfsbarsch-auf der Haut gebraten-
an Linsenbalsamico und Kartoffel-Schalottenpüree
€ 32,-



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF
RESTAURANT
WEINGUT · CATERING

1) mit Nitritpökelsalz
2) Geschmacksverstärker
3) Farbstoff

Aus unserer
Hausbrennerei

Alle Brände auch günstig zum Mitnehmen!

Glas 4 cl

Schwäbisches
Obstwasser
€ 6,50

Zwetschge
€ 6,50

Williams-Birne
€ 7,-

Kirsche
€ 7,-

Sauerkirsche
€ 8,-

Mirabelle
€ 7,50

Wein-Trester
€ 7,50

Quittenbrand
€ 8,-

« Aus dem Eichenfaß »

Weinbrand
vom Riesling
€ 8,-

- Liköre -

Pfirsich
20%vol € 6,-

Karmeliter Kräuter
20%vol. € 6,-

Waldhimbeere
20%vol € 6,-

Rotweinlikör (Portwein)
19%vol € 7,-



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF
RESTAURANT
WEINGUT · CATERING

- Dessert -

Heiße Himbeeren
mit Rahmvanilleeis
€ 7,50

Geeistes Törtchen
von weißer Schokolade
mit Rohrzuckerkruste
und Passionsfruchtsoße
€ 9,-

Blaumohnparfait
mit eingeweckten Sauerkirschen
und kleiner Crème brûlée
von Madagascar Vanille
€ 9,50

Warmer Schokoladenbiskuit
mit eingelegten Gewürzbirnen
und Mandelnougateis
€ 10,-