

-SUPPEN-

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

Fruchtiges Karotten-Ingwersüppchen
mit gegrilltem Tandoori-Hähnchenspieß € 9,-

-KLEINE GERICHTE-

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

Ziegenfrischkäse gratiniert mit Honig und Sesam € 18,50
oder mit glasierter Entenbrust € 19,50

Gebratene Jakobsmuscheln (Kammuscheln)
und gegrillte Riesengarnelen
an Mango-Couscous, Pinienkernen und Krustentierjus
€ 25,-

-VEGETARISCH-

Frische Pappardelle
im Petersilienwurzelsud, mit gebratenem Chicorée,
winterlichem Gemüse, Kräuterseitlingen und gehobeltem Peccorino
€ 22,-

-HAUPTGÄNGE-

Saftiges Backhendl
-nach Wiener Art- in knuspriger Panade
mit hausgemachter Remoulade,
Schwäbischem Kartoffel- und Rapunzelsalat^{2,3)}
€ 19,-

Saftiges Rahmgulasch
- vom Bürgermeisterstück-
mit Butterspätzle und Steinchampignoncroûtons
€ 19,50

Schwäbische Maultaschen ^{1,2)}
mit Senfrahlinsen und geschwenkten Steinchampignons
€ 18,-

Cordon bleu vom Jungschwein ^{1,2)}
mit Wacholderschinken in Brezelpanade, Speck-Bratkartoffeln und Blattsalat ^{1,2,3)}
€ 19,50



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF
RESTAURANT
WEINGUT · CATERING

1) mit Nitritpökelsalz

2) Geschmacksverstärker

3) Farbstoff

-HAUPTGÄNGE-

"Feiner Leibgericht"

Medaillons vom Jungschwein
an Rieslingrahmsoße mit gebratenen Champignons,
Maultasche, Schupfnudeln und Spätzle
€ 23,-

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

Zarter Rahmsauerbraten
vom Bürgermeisterstück
mit Marktgemüse und Semmelknödeln
€ 24,-

Schwäbischer Kalbsrahmbraten
mit buntem Gemüse und Spätzle
€ 22,-

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
klassisch mit Butterspätzle und kleinem Salatteller ^{2,3)}
€ 28,-

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

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
in Brezelpanade mit Preiselbeeren und heimischem Ackersalat ^{2,3)}
und hausgemachtem Kartoffelsalat
€ 29,-

Feines Ragoût vom Reh (Schulter und Hals)
in Preiselbeerrahm mit geschwenkten Steinchampignons,
Birnen-Wirsing und Butterspätzle
€ 32,-

- FISCH-

Filet von der roten Forelle
mit buntem Gemüse und Butterkartoffeln
€ 25,-

Filet vom Wolfsbarsch -auf der Haut gebraten-
und gegrillte Garnelen
an Linsenbalsamico und Kartoffel-Schalottenpüree
€ 36,-



WO DER HAHN KRÄHT

HOTEL · GASTHOF
RESTAURANT
WEINGUT · CATERING

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

€ 9,-

Mirabelle

€ 8,50

Wein-Trester

€ 8,50

Quittenbrand

€ 9,-

« Aus dem Eichenfaß »

Weinbrand

vom Riesling

€ 8,-

- Liköre-

Pfirsich

20%vol € 6,50

Karmeliter Kräuter

20%vol. € 6,50

Waldhimbeere

20%vol € 6,50

Rotweinlikör (Portwein)

Glas 5 cl

19%vol € 9,-



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

€ 10,-

Crème brûlée
von Madagascar-Vanille

mit Marzipanmousse
und Gewürzkirschen

€ 10,-

Warmer Schokoladenbiskuit

mit eingelegten Clementinen
und Spekulatius-Nougatparfait

€ 11,-