



Zum Anstoßen

Waldschlössle Spritzer 0,2l

Rieslingsekt Fellbacher Weingärtner | hausgemachter Rhabarber-Zitronenthymiansirup - 8,40

Blanc de Noir 2019 „brut nature“ 0,1l

Weingut Heitlinger - 8,90

„Aperol Spritz“ oder Hugo 0,2l

Mit Rieslingsekt der Fellbacher Weingärtner | Bitter- & Blutorangenlikör von Hofmeister & Rieger oder regionaler Holundersirup- 7,80

!WEHMUT Tonic 0,2l

Wermutwein von der Manufaktur Jörg Geiger | Tonic Water - 7,40

Perlende Quitte 0,1l

Weingut Bernhard Ellwanger - 6,20

Gemeinsam genießen – unser neues Sharing-Konzept

Essen verbindet - und genau das möchten wir mit unserem neuen Konzept noch mehr in den Mittelpunkt stellen. Der Großteil unserer Speisekarte besteht nun aus kleinen Gerichten, die Sie ganz nach Lust und Laune kombinieren können.

Ob als Vorspeise, mehrere Gänge als Menü oder zum Teilen in der Mitte – Sie entscheiden!

Je nach Hunger empfehlen wir 2–5 kleine Gerichte pro Person, gerne inklusive Dessert. Und für alle, die lieber ein klassisches Hauptgericht möchten, haben wir weiterhin eine kleine, feine Auswahl an Hauptspeisen im Angebot.



Kleine Gerichte

Vorab, zum Teilen oder auch als Menü – Sie entscheiden

Brot und Butter

Brotsucht Mühlenbrot und hausgemachte Bärlauch Focaccia | aufgeschlagene braune Butter - 5,60
+ Abblinsenschinken vom Metzger Failenschmid - 5,40

Gemüsenudelsalat (v)

Spaghetti aus Kohlrabi und Sellerie | Kerbeldressing | Erbsen | Verjus-Gel - 11,20

Geschmorte Auberginencreme mit Bärlauchfocaccia (v)

Salat von der schwäbischen Kichererbse | geröstete Walnuss | Koriander - 12,80

Hirnsuppe

Schweinehirn | Bärlauch | Croûtons - 12,80

Fenchelcremesuppe

Zitronenöl | Gartenkresse | karamellisierte Fenchelsaat - 10,80

3 hausgemachte Maultäschle

Kartoffel-Radiesle Salat | geschmelzte Zwiebeln | Liebstöckelöl - 16,80

5 kleine Kaspresknödele

Salat aus Apfel, grünem Spargel und Sellerie | Aprikosengel | Kren - 12,60

Confierter Honauer Saibling (HG)

Geräucherter Kartoffelschaum | Heckengäulinsenragout | Kohlrabi - 17,80

Pinot Gris Reserve 2021, Weingut Heitlinger - 7,80

Fleischbällchen vom Mäusdorfer Landgockel

Ratatouille | Salbei | Bittenfelder Hartkäse - 17,80

Geschmorte Rinderrippe (HG)

Selleriepüree | Bärlauch-Mojo | Rosmarin-Drillinge - 21,80

Merlot, Weingut Kleines Gut - 6,60

Gerichte, welche mit einem (HG) gekennzeichnet sind, können mit einem Aufpreis auch als regulärer Hauptgang bestellt werden!



Hauptgänge – unsere Klassiker

Zwiebel Rost & Ragout

Rosa gegarter Rinderrücken | geschmortes Rinderragout |
zweierlei Zwiebel | Lemberger-Zwiebel Marmelade |
handgeschabte Spätzle - 33,60
+kleiner Beilagensalat - 6,80
Merlot, Weingut Kleines Gut - 6,60

Wiener Schnitzel vom Kalb

Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes | Wildpreiselbeeren - 31,20

Portion deutscher Stangenspargel

Sauce Hollandaise | Kräuterflädle - 26,20
+ kleines Wiener Schnitzel vom Kalb - 11,20
+ Honauer Saiblingsfilet auf der Haut gebraten - 13,20
Silvaner „vom Stein“, Weingut Maier - 8,20

Tradition trifft
Nachhaltigkeit
Unser Zwiebelrostbraten bleibt
ein Genuss – nur noch besser!
Statt nur das Edelstück zu
verwenden, kombinieren wir
rosa gegartes Fleisch mit
geschmortem Ragout. So nutzen
wir das ganze Tier sinnvoll,
reduzieren Verschwendung und
gewinnen noch mehr
Geschmack.
Mehr Vielfalt, mehr Genuss –
ohne Verzicht, aber mit gutem
Gewissen!

Nachtisch

Karotte und Haselnuss

Rüblükuchen | Frischkäsecreme | Haselnusseis - 14,80

Crème Brûlée

Rhabarberagout | Buttermilchsorbet - 13,60

Kugel Eis von Vana Fellbach

Bio Remstalapfelsorbet | Himbeere | Bananen-Schokofudge | Vanille |
Pistazie - je Kugel 3,10

Pralinen von etsybergers – chocolatier

Espresso Macchiato | Himbeer Chili | Mandel Honig - je Praline 2,80

Kaffee vom Stuttgarter Schwarzmahler

Espresso

Einfach - 3,00 | Doppelt - 4,20

Espresso Macchiato

Einfach - 3,20 | Doppelt - 4,40

Cappuccino

Mit Kuhmilch - 4,00 | Mit Haferdrink - 4,40

Latte Macchiato

Mit Kuhmilch - 4,40 | Mit Haferdrink - 4,80



Unsere Öffnungszeiten

Montag:

Ruhetag

Dienstag:

Ruhetag

Mittwoch:

11.30Uhr – 14.00Uhr
17.30Uhr – 22.00Uhr

Donnerstag:

11.30Uhr – 14.00Uhr
17.30Uhr – 22.00Uhr

Freitag:

17.30Uhr – 22.00Uhr

Samstag:

17.30Uhr – 22.00Uhr

Sonntag:

11.30Uhr – 15.00Uhr
17.00Uhr – 20.30Uhr

Bei Unverträglichkeiten oder Allergenen fragen Sie bitte nach unserer Allergenkarte.