



Zum Anstoßen

Waldschlössle Spritzer 0,2l

Rieslingsekt Fellbacher Weingärtner | hausgemachter Gurke-Minze-Limettensirup - 8,60

Crémant brut 0,1l

Weingut Heid - 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 (alkoholfrei) 0,1l

Weingut Bernhard Ellwanger - 6,40

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 Focaccia | aufgeschlagene braune Butter - 5,60
+ Alblinsenschinken vom Metzger Failenschmid - 5,40

Schwäbischer Ceasar Salat

Eichblatt-Salatherzen | Bittenfelder Hartkäse | knuspriger Alblinsenschinken | Tomate - 14,60

Falafeln aus schwäbischer Kichererbse (vegan möglich)

Limettenjoghurt | gepickeltes Gemüse | Minz-Walnuss Pesto - 12,80

Kleine Gerichte

Vorab, zum Teilen oder auch als Menü – Sie entscheiden

Tomatisierte Fischsuppe

Gewürfeltes Fischfilet | Staudensellerie | Basilikumöl | Crostini - 16,80

Wassermelonen-Erdbeer Gazpacho (v)

Cashew Creme | Senfkaviar | Grapefruit - 11,20

3 hausgemachte Maultäschle

Kartoffel-Radiesle Salat | geschmelzte Zwiebeln | Liebstocköl - 16,40

Vitello Forello

Rosa gegarter Kalbstafelspitz | geräucherte Forellencreme | Fellbacher Verjus - 17,80

Kräutersemmelknödel (vegan möglich) (HG)

Ratatouille | grüner Spargel | Verjus Schaum | Bittenfelder Hartkäse - 16,80

Silvaner „vom Stein“, Weingut Maier - 8,20

Saibling & Hanse Garnele gegrillt (HG)

Weißer Tomatenschaum | Zucchini | Zitronenrisotto - 23,80

*** Gipskeuper Chardonnay & Weissburgunder, Weingut Aldinger - 8,60***

Rosa gegartes Hanging Tender (HG mit Grillkartoffeln)

Kräuterbutter | lauwarmer Tomatensalat | Brotchips - 26,60

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 Zimmerle - 6,20

Wiener Schnitzel vom Kalb

Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes | Wildpreiselbeeren - 31,20

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

Cremè Brûlée „Pfirsich Melba“

Vanille Cremè Brûlée | Himbeer-Pfirsichragout | Hafer | Pfirsichsorbet - 14,80

Zwetschgenknödel

Quarkcreme | Nuss-Nougateis - 13,40

Maracujasorbet (v)

Kokos-Rum Sud | karamellisierte Mandel - 11,40

Kugel Eis von Vana Fellbach

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

Pralinen von etsybergers – chocolatier

Basilikum Erdbeere | Joghurt Maracuja | Pfirsich Rose - je Praline 3,00



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.