

Die Region „kulinarisch“ genießen

Wir leben in der Natur und mit der Natur. Unsere Philosophie und Überzeugung ist es, dass wir mit qualitativ sehr hochwertigen Lebensmitteln und Getränken arbeiten, welche vorwiegend von kontrollierten, regionalen Erzeugern und heimischen Lieferanten stammen. Denn es fühlt sich gut an, mehr zu wissen! Für diesen ehrlichen, vertrauensvollen Regionalgenuss verbürgen wir uns. Wir freuen uns, Ihnen eine liebevoll entworfene Speisenauswahl zu servieren.

Enjoy the region the "culinary" way

We live in the nature and with the nature. Our philosophy and concept is to work with high quality food and beverages which we get from local producers and are delivered to us by local companies. Because it feels good to know more.

Bitte beachten Sie unsere Kennzeichnungen in der Karte:



Regionale Produkte

Local products



Vegetarische Gerichte

Vegetarian dish

Laktose- oder Glutenfreie Gerichte bereiten wir Ihnen gerne nach Absprache mit unserem Servicepersonal zu.

*We gladly cook dishes without lactose and gluten for you.
For further information please ask our service staff.*

Ein Auszug unserer Erzeuger und Lieferanten:

Producers and suppliers:

Forellenhof Rössle – Fisch – Lichtenstein-Honau
Failenschmidt – Fleischerzeugnisse – Gächingen
Bauer Weiß – Kartoffeln – Leonberg
Knapp – Heckengäu-Fleischerzeugnisse – Heckengäu
Filderwerkstatt „Better World“ – Gewürze – Dettingen
Tressini – Pasta GmbH - Ulm
Dinkelacker-Schwaben Bräu – Bier – Stuttgart
Mineralbrunnen Überkingen – Mineralwasser – Bad Überkingen
Manufaktur Jörg Geiger – Prisecco – Schlat bei Göppingen

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag von 12:00 – 14:00 Uhr und 17:00 – 23:00 Uhr
Samstag, Sonntag und Feiertag von 12:00 – 23:00 Uhr

Unsere Küche schließt täglich um 21:30 Uhr.

Bitte teilen Sie uns Ihre Essenwünsche bis 21:15 Uhr mit.

Terrasse geöffnet von April bis September täglich bis 22:00 Uhr

Restaurant opening hours:

Monday until Friday : 12 p.m. until 2 p.m. and 5 p.m. until 11 p.m.
Saturday, Sunday and public holidays: 12 p.m. until 11 p.m.

Our kitchen closes daily at 9:30 p.m. Please let us know your meal wishes until 9:15 p.m.

Terrace daily open from april until september until 10 p.m.

Vorbestellung ab zwei Personen

Wie wäre es mit einem **karamellisierten, luftigen Kaiserschmarrn** mit Rosinen, Nüssen und Apfelmus, ab zwei Personen - für 6,80 € pro Person

Pre-order from two persons

*How about a **caramelised, airy Kaiserschmarrn** with raisins, nuts and applesauce, from two persons - for 6.80 € per person*

Suppen *Soups*

- Herzhafte Bouillon vom schwäbischen Rind  5,40 €
mit Grießklößchen, hausgemachten Maultäschle
und Flädlejulienne sowie Schnittlauchröllchen A,C,G,I,2,8,12
*Swabian beef bouillon with semolina dumpling, homemade Maultasche,
tasty pancake slices and chive rolls*
- Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto **Vegetarisch** 5,20 €
und gerösteten Pinienkernen A,G,H,I,2
Tomato cream soup with basil pesto and roasted pine kernels
- Schaumsuppe von der Württembergischen Landkartoffel **Vegetarisch** 6,20 €
mit Trüffelscheiben A,G,I 
Foam soup of local potato with truffle slices

Vorspeisen *Starters*

- Vorspeisenplatte "Kulinario" (ab 2 Personen) p. p. 8,50 €
pikanter Chili-Dip, Alblinsensalat, Mozzarella mit Basilikumpesto,
Mascarpone-Pfeffercreme, Greta Tomaten in Olivenöl
und mediterranes Gemüse A,C,G,I,2,14
*Starter-plate „Kulinario“ (from 2 persons)
spicy chili dip, Alb lentils salad, mozzarella with basil pesto,
mascarpone-pepper cream and Mediterranean vegetables*
- Rindercarpaccio vom Heckengäu-Rind  10,60 €
mit feinem Trüffelöl und Parmesanspänen A,G
Local beef carpaccio with finest truffle oil and Parmesan chips

Salatkreationen *Salad creations*

Wählen Sie Ihr eigenes Dressing:

Hausdressing (Champagner-Himbeer-Dressing) ^{A,2,14}

Joghurt-Dressing ^{A,2,14}

Balsamicodressing ^{A,G,2,12,14}

Dressing of your choice:

Homemade dressing (Champagne-raspberry-dressing),

Yoghurt-dressing

Balsamico dressing

Dazu reichen wir separat:

Wolfsbeeren, Sonnenblumensamen und Kürbiskerne ^{A,C,G,H}

We serve our salads separately with

wolfberries, sunflower seeds and pumpkin kernels

Kleiner gemischter Blatt- und Rohkostsalat mit Croûtons ^{A,C,G} <i>Small mixed leaf salad and raw vegetable salad with bread croutons</i>	Vegetarisch	4,20 €
Grosser gemischter Blatt- und Rohkostsalat mit Croûtons ^{A,C,G} <i>Large mixed leaf salad and raw vegetable salad with bread croutons</i>	Vegetarisch	6,20 €
Wurstsalat mit Zwiebelringen ^{A,1,2,3,5,14} <i>Sausage salad with cheese and onion rings</i>		6,90 €
Schweizer Wurstsalat mit Zwiebelringen ^{A,G,1,2,3,5,14} <i>Swiss sausage salad with cheese and fresh onion rings</i>		7,50 €
„Alb-Salat“ Salat mit Honig überbackenem Ziegenkäse und Walnuskernen ^{A,G,H} “Alb-salad” Salad with goat-cheese gratinated with honey and walnut kernels	Vegetarisch	8,90 €
„Landliebe“ Salat mit panierten Hähnchenbrustfilet-Streifen und Mango-Chutney ^{A,C,G,I,H,2,14} “Landliebe” Salad with breaded chicken filet strips and mango chutney		8,60 €
“Fjord“ Salat mit Räucherlachsscheiben garniert mit frischen Meerrettichspänen ^{A,B,D} “Fjord” Salad with smoked salmon slices garnished with fresh horse radish shavings		9,20 €

Hauptgerichte *Main courses*

Käsespätzle, zubereitet mit einer Triologie von würzigem Bergkäse, dazu gebackene Muskatzwiebelwürfel und bunter Salat A,C,G,2,12,14

Cheese Spätzle made with a trilogy of Spicy mountain cheese refined with baked nutmeg-onion cubes, served with a side salad

Vegetarisch 11,50 €



Schwäbische Schupfnudeln, geschwenkt in Sonnenblumenöl mit einem Gemüsepotpourri an einer leichten Basilikum-Zitronen-Schaumsauce A-C-G-14

Swabian Schupfnudeln tossed in sunflower oil with seasonal vegetables with a light basil-lemon-foam sauce

Vegetarisch 10,90 €



Pappardelle, geschwenkt mit zweierlei Kirschtomaten Mozzarellakugeln, pikant gewürzt, verfeinert mit gerösteten Pinienkernen und Basilikumblättern A,C,G,H

Pappardelle tossed with two sorts of cherry tomatoes, Mozzarella balls, roasted pine kernels and fresh basil leaves

Vegetarisch 9,80 €



„Alb Laisa“, delikater zubereitet nach alter überlieferter Tradition, verfeinert mit mildem schwäbischen Himbeeressig und Creme Balsamico di Modena, dazu Butterspätzle A,C,G,1,2,12

Lentils from the region traditionally prepared and flavoured with mild Swabian raspberry vinegar and cream balsamic syrup, with buttered Spaetzle

Vegetarisch 9,70 €



„Alb Laisa“, delikater zubereitet nach alter überlieferter Tradition, verfeinert mit mildem schwäbischen Himbeeressig und Creme Balsamico di Modena, dazu ein Paar Saitenwürstchen und Butterspätzle A,C,G,1,2,8,12

Lentils from the region traditionally prepared and flavoured with delicate Swabian raspberry vinegar and cream balsamic, with a pair of scalded sausages and buttered Spätzle



12,90 €

Schnitzel „Wiener Art“ vom Heckengäu-Jungschwein, paniert in Weißbrot-Panko-Mischung, an Bratkartoffeln A,C,G,1,2,4,12,14

Schnitzel „Vienna Style“ from Heckengäu pork, breaded with white bread and panko, with roast potatoes



13,20 €

Jägerschnitzel auf Waldpilzrahmsauce, verfeinert mit frischen Kräutern, dazu Spätzle A,C,G,1,2,12,14

Pork escalope on wild mushroom cream sauce with fresh herbs and Spaetzle




14,20 €

Sous-vide gegartes Heckengäu-Schweinefilet an Austernpilzrahmsauce mit Röstitaler A,C,G,1,2,12,14

Heckengäu porkloins sous-vide with oyster mushroom cream sauce and hash-brown potatoes



16,90 €




<p>„Schwaben-Pfännle“ zwei Medallions vom Jungschweinefilet auf Waldpilzrahmsauce, mit gebratener Maultasche dazu Spätzle, in Kräutersüßrahmbutter geschwenkt <small>A,C,G,I,2,8,12,14</small> „Swabian- Pfännle“ two piglet tenderloin medallions on chanterelle cream sauce, with a roasted “Maultasche” and Spaetzle tossed in herb sweet cream butter</p>	 18,50 €
<p>Rostbraten auf Lembergerjus mit sautierten Zwiebeln und geschmelzten Spätzle <small>A,C,G I,2,12,14</small> Roast beef on red wine sauce with sautéed onions and Spätzle</p>	19,50 €
<p>Rostbraten auf Lembergerjus mit sautierten Zwiebeln, gebratener Maultasche und geschmelzten Spätzle <small>A,C,G I,2,12,14</small> Roast beef on red wine sauce with sautéed onions, roasted “Maultasche” and Spätzle</p>	22,10 €
<p>Putenschnitzel paniert an buntem saisonalem Gemüse mit Rahmsauce und Pommes Frites <small>A,C,G,I,2,12,14</small> <i>Breaded turkey breast with mixed seasonal vegetables, cream sauce and French fries</i></p>	13,50 €
<p>Rehbraten an Heidelbeerrahmsauce mit Herzoginkartoffeln <small>A,C,G,I,2,12,14</small> <i>Venison roast with blueberry cream and duchesse potatoes</i></p>	21,90 €

Hausgemachte Maultaschenvariationen

Homemade Maultaschen variations

Unsere hausgemachten Maultaschen sind nach einem besonderen Rezept unseres Küchenchefs. Diese stellen wir bereits seit über 12 Jahren in unserer Küche mehrmals wöchentlich her. Die Zutaten entsprechen unserer Philosophie und sind wie die meisten Zutaten in unserer Küche, von erlesenen Herstellern und Lieferanten aus der Region.

Our homemade Maultaschen are a creation of our chef. The Maultaschen have been made this way for over 12 years in our kitchen now. The ingredients are from regional manufacturers and suppliers. Schwäbische Maultaschen are dough pockets with a filling made from minced meat or vegetables.

<p>Vegetarische Maultäschle in Süßrahmbutter sautiert auf mediterran gebratenem Gemüse, nappiert mit Zitronengrasschaum <small>A,C,G,I, 2,8,12,14</small> <i>Vegetarian Maultaschen sautéed in sweet cream butter, on roasted Mediterranean vegetables napped with lemongrass foam</i></p>	<p>Vegetarisch</p>  9,40 €
<p>Geschmeltzte Maultaschen auf Lembergersauce mit Röstzwiebeln und Kartoffelsalat <small>A,C,G,I, 2,8,12,14</small> <i>Melted „Maultaschen“ on red wine sauce with sautéed onions and potato salad</i></p>	 9,90 €
<p>„Maultaschenschmaus“ gratinert mit einer Scheibe vom würzigen Alpenkäse und gekochtem Schinken, auf feiner Waldpilzrahmsauce <small>A,C,G I, 2,8,12,14</small> <i>„Maultaschenschmaus“ gratinated with a slice of cheese from the Alps and boiled ham, on a creamy wild mushroom sauce</i></p>	 10,80 €

Fisch *Fish*

Honauer Forelle nach Müllerin Art mit geschwenkten Butterkartoffeln A,D,G,4



17,80 €

"Honauer" trout "Müllerin Art" on its skin roasted with sautéed butter potatoes

Fischpfännle

17,20 €

verschiedene gebratene Fischmedaillons, auf krossen Bratkartoffeln,
an leichter Kräutersauce A,G,4,8,12,14

Fish Pan "Kulinarium"

Various baked fish medallions on crispy roast potatoes with a light herb sauce

Flammkuchen

mit Mascarpone-Pfeffercreme, Fjordlachs und Spinat,
vollendet mit Parmesanspänen und feinem Olivenöl A,C,G,D

11,70 €

*Tarte flambée with mascarpone-pepper cream, salmon and spinach
completed with Parmesan chips and fine olive oil*

Zusatzstoffe

**Sollten Sie Fragen zu unseren Zusatzstoffen haben, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.*

1:Antioxidationsmittel, 2:Mit Farbstoffen, 3:Mit Konservierungsstoffen 4:Gewachst, 5:Mit Stützmitteln,
6:Oberfläche mit Natamycin behandelt, 7:Enthält Phenylalaninquelle, 8:Mit Phosphat, 9:Geschwefelt, 10:Chininhaltig, 11:Koffeinhaltig,
12:Mit Geschmacks Verstärker, 13:Geschwärzt, 14:Mit Alkohol, A:Glutenhaltiges Getreide, B:Krebstiere & -erzeugnisse,
C:Eier/eiererzeugnisse, D:Fisch/Fischerzeugnisse, E:Erdnüsse/Erdnußerzeugnisse, F:Soja/Sojaerzeugnisse, G:Milch/Milcherzeugnisse,
H:Schalenfrüchte (inkl. Erzeugnisse), I:Sellerie/Sellerieerzeugnisse, J:Senf/Senferzeugnisse, Sesamsamen & Erzeugnisse,
L:Schwefeldioxid und Sulfite, M:Lupinen, N:Weichtiere

Additives

For further information to the additives, please contact our service staff.

1: antioxidant, 2: with dyes, 3: with preservatives 4: wax, 5: with sweeteners, 6: surface treated with natamycin,
7: contains phenylalanine source, 8: with phosphate, 9: sulfurized, 10: quinine, 11: caffeine 12: with flavor enhancer, 13: blackened,
14: with alcohol, A: cereals containing gluten, B: crustaceans & products, C: egg products, D: fish products, E: peanuts F: soya products,
G: milk / milk products, H: peel fruits (including products), I: celery / celery products, J: mustard products, sesame seeds and products,
L: sulfur dioxide and sulphites, M: lupines, N: soft animals

Dessert *Dessert*

Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis und Schlagsahne <small>A,C,G,H,2,5,9,12</small> <i>Apple strudel with vanilla sauce or vanilla ice cream and whipped cream</i>	4,90 €
Flammkuchen mit Apfel-Zimt-Spalten auf Orangencreme mit Rosinen und gerösteten Mandelblättchen <small>A,C,G,H,1,4,9</small> <i>Tarte flambée with apple-cinnamon-slices on orange cream with raisins and roasted almond flakes</i>	7,80 €
Flädle, gefüllt mit Nuss-Nougat-Crème, Bananenscheiben, Vanilleeis und Krokantstreusel <small>A-C-G-E-H-2</small> <i>German pancakes filled with nut-nougat-cream, banana slices, vanilla ice cream and crunchy brittle</i>	4,90 €
„Heiße Liebe“ Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne <small>A,C,G</small> <i>“Hot Love”</i> vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream	5,90 €
Eisbecher „Vital“ Schokoladen-, Walnuss- und Zitroneneis auf Fruchtsalat mit Schlagsahne, garniert mit Bio-Knusper-Müsli <small>A,C,G,H,2,3,5</small> <i>Ice cream bowl “Vital”</i> chocolate-, walnut- and lemon ice cream on fruit salad with whipped cream, garnished with organic crispy cereals	6,70 €
Eisbecher „Glems“ * Walnuss-, Vanille- und Erdbeereis mit Bananenscheiben, nappiert mit Schokoladensauce und Schlagsahne <small>A,C,G,H,2,3,5</small> <i>Ice cream bowl “Glems”</i> walnut-, vanilla- and strawberry ice cream with banana slices, chocolate sauce and whipped cream	6,50 €

Gern können Sie sich Ihren Eisbecher auch aus folgenden Sorten zusammenstellen:
 Make your own choice of mixed ice cream bowl

- Vanilleeis / Vanilla ice cream <small>A,F,G,H,C,E</small>	Preis pro Kugel	1,30 €
- Erdbeereis / Strawberry ice cream <small>A,F,G,H,C,E</small>	One scoop of ice cream	
- Schokoladeneis / Chocolate ice cream <small>A,F,G,H,C,E</small>		
- Walnusseis / Walnut ice cream <small>A,F,G,H,C,E</small>		
- Zitronensorbet / Lemon sorbet <small>A,F,G,H,C,E</small>		
- Bananenscheiben / Banana slices	zuzüglich / additional	0,90€
- Sahne / Whipped cream ^G	zuzüglich / additional	0,90€
- Schokoladensauce / Chocolate sauce <small>A,3,5,11</small>	zuzüglich / additional	0,90€