



konzept

Unser gastronomisches Konzept basiert auf einer einfallsreichen schwäbischen Kochtechnik bei der einfache Zutaten in bester, - wann immer möglich Bio-Qualität - verwendet werden. Unkomplizierte Aromen zu herzerwärmenden Gerichten kombinieren und das im Einklang mit der Natur, regional, saisonal, nachhaltig.



idee

Kulinarik soll immer dem Genuss dienen und keinem kurzfristig Trend folgen. Sie soll Freude bereiten und berühren, dabei aber unkompliziert sein.

Viel Vergnügen wünschen
Michaela und Boris Kaißer

Bitte beachten Sie, für unser Restaurant gilt cash only / no credit card kein Bewirtungsbeleg. Für unsere Hotelzimmer akzeptieren wir auch Kreditkarten.

menu.

kleine Speisekarte für Hotelgäste

mo. - sa. 17:30 - 19:30 Uhr

Aus unserer Suppenküche

Kräftige Rinderbrühe Kräuterflädle	6
Kürbiscremesuppe Ingwer Zitronengras	8

Unsere Küchen-Klassiker

Schwäbische Käsespätzle Rotweinzwiebel	14
Schweinebäckla Belugalinsen Handspätzle	16
Gefüllte Kalbsbrust Handspätzle Paprikakraut	16
Schweinefilet Champignonrahm Handspätzle	18
Gemischter Braten Apfelrotkarut Semmelknödel	18
Ochsensteak Rotweinzwiebel Handspätzle	22

Boris 'geliebte Bio Pasta von De Cecco

Aglio e Olio	I Arrabbiata	I Bolognese	I Gamberoni	I Pulpo
12	12	16	18	18

vorab gibt's einen Salat mit frischem Brot und Aufstrich

Oder wie wäre es mit etwas ganz leichtem

Filet von der Maispouardenbrust an knackig frischen Blattsalaten	16
--	----

drinks.

Aperitifempfehlung

Frisch gepreßter Orangensaft 0,2 l	6
Campari Spritz 0,2 l	8
Winzersekt 0,1 l	8
Sekt mit Limoncello 0,2 l	8

Weinempfehlung 0,2 l

Riesling	8
Grauburgunder	8
Spätburgunder	8
Merlot	8

Bierspezialitäten

Keller Pils naturtrüb 0,3 l	3
Kaiser Export 1881 0,5 l	4
Andechser Hefe 0,5 l	4
Erdinger alkoholfrei 0,5 l	4

Digestifempfehlung 4 cl

Schwäbischer Whisky	6
Zwetschge in Eiche	6
Quittenbrand	6
Gin Applaus	8