

Hohenloher Wirtshaus-Klassiker

Bouillon vom Hohenloher Weidevieh mit Wurzelgemüsen und Klößchen	8.00
Gesottenes Weidevieh mit Meerrettich kleine Drillinge in der Schale gebraten	18.50 / 22.50
Schweinerückensteak mit mariniertem Schafkäse überbacken im Salatnest	15.00 / 19.00
Paniertes Schnitzel vom Schweinefilet mit kleinen Drillingen in der Schale gebraten	15.00 / 19.00
Rahmschnitzel mit Serranoschinken gebraten mit Waldpilzen und geschmälzten Spätzle	17.50 / 21.00
Zwiebelrostbraten in Lembergersauce mit Maultasche an Rahmlauch, Kirschtomaten und Hohenloher Bounzeli	20.50 / 24.50

Bestes Fleisch

Striploin - Rumpsteak - Imperial Prime Beef
(Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht) 180g 25.50 / 250g 30.50 / 350g 36.00

Dry aged Filet vom Tegernseer Rind
(Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht) 160g 33.00 / 200g 37.00 / 250g 41.00

..... mit etwas Rahmwirsing, Portwein-Kalbsjus und würzigem Dip

Eine der aufgeführten Beilagen ist inklusive.
Jede Weitere

à 3.50

Feine Salate in weißem Balsamico
bunte Schwenkgemüse
Süßkartoffel pommes frites
Kleine Drillinge in der Schale gebraten
Geschmälzte Spätzle
getrüffelter Kartoffel Gratin (zusätzlicher Aufpreis + 2.00)

Fisch

Seeteufel mit Kruste von getrockneten Tomaten
an Artischocken und Yuzu Salzzitrone, gebackener Safranrisotto 28.50 / 32.50

Skrei in Zitronenöl gedünstet
an Passepierre und Kartoffelstampf 27.50 / 31.50

Vegetarisch

Warmer eingelegter Schafkäse mit Schwenkgemüsen
und Löwenzahn 12.00 / 16.00

Schwarzer Venere Risotto mit Passepierre, Radicchio und Salzzitrone 15.00 / 19.00

Kleine hohenlohisch - mediterrane Vorspeisen

je 7.00 (Aufpreis Stopfleber +8.00)

Winter-Salate / Mango / schwarze Nuss *vegi*

Ziegenkäse / Quinoa / Chutney *vegi*

Weidevieh / Rieslingsenf / Heringkaviar

Maultasche / Waldpilze / Coppa

Garnele und Muscheln / Kürbis - Krustentierfond

Gelbe Linsen / Harissa / gebackener Spinat *vegi*

Entenstopfleber / Rilette / grüner Apfel

Hohenloher Menü

Kaninchenraviolo mit Lindelberger Chorizo
und jungem Lauch 13.00

Sautierte Leber von der Bauernente in altem Balsamico
Kartoffelstampf und grüner Apfel 23.00

Espresso, Creme brulée
und ein Versucherle vom Hohenloher Brand 10.50

43.00

Lassen Sie sich überraschen und wir zaubern Ihnen
unsere saisonalen kulinarischen Highlights als Menü.
(auch als vegetarische Variante)

Wir servieren tischweise:

Überraschungs-Menü der Aromen

3 Gänge	50.00 + 3 begleitende Weine (glasweise)	22.00
4 Gänge	62.00 + 4 begleitende Weine (glasweise)	30.00
5 Gänge	72.00 + 5 begleitende Weine (glasweise)	40.00