

Hohenloher Wirtshaus-Klassiker

Bouillon vom Hohenloher Weidevieh mit Wurzelgemüsen und Klößchen	8.00
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
Zarte Leberscheibchen in altem Balsamico mit grünem Apfel und Kartoffelstampf	20.00 / 24.00
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 jungem Spinat, 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
Rosmarin Bounzeli

Fisch

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

Skrei in Olivenöl gedünstet mit bunten Karotten
an Püree von Gartenerbsen und Kartoffelstroh 27.50 / 31.50

Vegetarisch

Warmer eingelegter Schafkäse mit Schwenkgemüsen
und Löwenzahn 12.00 / 16.00

Landhaus Schlutzkrapfen mit Pilzen gefüllt
in Salbeibutter mit Kirschtomaten und jungem Spinat 15.00 / 19.00

Kleine hohenlohisch - mediterrane Tapas

je 7.00 (Aufpreis Stopfleber +8.00)

Knackige-Salate / Mango / schwarze Nuss *vegi*

Lindelberger Fenchelschinken / Zitronen-Olivenöl / Blutampfer

Ziegenkäse / Quinoa / Chutney *vegi*

Gelbe Linsensuppe / Harissa / gebackener Spinat *vegi*
oder mit gebratener Jakobsmuschel

Weidevieh / Riesling Senf / Heringkaviar

Landhaus Maultasche / Waldpilze / Lindelberger Coppa

Garnele und Muscheln / Krustentierfond / Lindelberger Chorizo

Entenstopfleber / Rillette / Rhabarber

Wenn Sie sich fragen, was wir selbst essen würden?

Landhaus „Best of“

Zwei kleine Hohenlohisch-mediterrane Tapas nach Wahl

14.00

Landei & Aubergine / Seeteufel & Räuberlinsen

18.00

Raviolo von der Bauernente / grüner Apfel / Entenstopfleber

18.00

Rinderbäckle und -Filet / Erbsenpüree / bunte Karotten

29.00

Langenburger Ricotta Schlutzkrapfen / Rhabarber / Kräuterhonig

12.00

3 Gänge nach Wahl	55.00 + 3 begleitende Weine (glasweise)	15.00
4 Gänge nach Wahl	70.00 + 4 begleitende Weine (glasweise)	21.00
5 Gänge	83.00 + 5 begleitende Weine (glasweise)	30.00

(Aufpreis Stopfleber bei den Tapas +8.00)