

## Hohenloher Klassiker

Bouillon vom 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
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 <small>(Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht)</small>	180g 24.50 / 250g 29.50 / 350g 35.00
Dry aged Filet vom Tegernseer Rind <small>(Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht)</small>	160g 31.00 / 200g 35.00 / 250g 39.00

..... mit etwas jungem Spinat, Portwein-Kalbsjus und würzigem Dip

Eine der aufgeführten Beilagen ist inklusive.  
Jede Weitere à 4.00

Feine Salate in weißem Balsamico  
wilder Brokkoli mit Salzzitrone  
Süßkartoffel pommes frites  
Kleine Drillinge in der Schale gebraten  
Geschmälzte Spätzle  
Rosmarin Bounzeli

---

## Fisch

Wolfsbarsch in Beurre blanc mit wildem Brokkoli, Salzzitrone und gerösteten Cashewkernen	28.50 / 32.50
Saibling in Olivenöl gebraten im Sud von Kichererbsen und Hohenloher Chorizo	27.50 / 31.50

---

## Vegetarisch

Steinpilz-Risotto mit gebratenem Pfirsich und Gartenkräutern	17.00 / 23.00
Landhaus Schlutzkrapfen mit Langenburger Roque Bleu 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 / Heidelbeeren / Kürbiskern *vegi*

Lindelberger Fenchelschinken / Zitronen-Olivenöl / Meerrettich

Ziegenkäse / Quinoa Müsli / Chutney *vegi*

Butternuß Kürbis / Spinat Croqueta *vegi*

Weidevieh / grüne Tomate / Hohenloher Parmesan Via Aurelia

Landhaus Maultasche / Waldpilze / Lindelberger Coppa

Calamaretti knusprig und Pulpo mariniert / rote Mojo / Fenchel

Entenstopfleber / Rillette / Pfirsich

---

Wenn Sie sich fragen, was wir selbst essen würden?

### Landhaus „Best of“

Zwei kleine Hohenlohisch mediterrane Tapas nach Wahl

14.00

\*\*\*

Burrata / Tomaten, Peperoni & Basilikum aus dem eigenen Garten

15.00

\*\*\*

Steinpilz Risotto / Pfirsich / Geifertshöfer Parmesan

18.00

\*\*\*

Entenbrust / Äpfel / Bohnen / Sesam

29.00

\*\*\*

Tarte von Zitrusfrüchten / Heidelbeeren / Joghurt und Schildampfer

12.00

3 Gänge nach Wahl	55.00 + 3 begleitende Weine (glasweise)	18.00
4 Gänge nach Wahl	67.00 + 4 begleitende Weine (glasweise)	25.00
5 Gänge	80.00 + 5 begleitende Weine (glasweise)	30.00

(Aufpreis Stopfleber bei den Tapas +8.00)