

Apéritif & Drinks

Rosé Sekt Brut Schlosskellerei Affaltrach	0,1 l	6.50
Kir Royal klassisch ⁴ oder mit Verrenberger Weinbergpfirsichlikör ⁴	0,1 l	7.50
Gin - Spritz mit Himbeere ⁴	0,2 l	8.50
Aperol Spritz ⁴	0,2 l	8.00
Campari ⁴ Soda / Orange	0,2 l	6.50
Jörg Geigers Wehmut - Apfelwermutwein	5 cl	6.00
„Schwäbischer“ Martini Cocktail	7 cl	10.50
Franken Bräu 1807	0,3 l	3.30
Holunder - Limette - Minze (alkoholfrei)	0,3 l	5.50
Grapefruit – Cranberry – O-Saft (alkoholfrei)	0,3 l	5.50
Rhabarber – Erdbeere - Limette (alkoholfrei)	0,3 l	5.50

Die Gerichte unserer Küche reduzieren sich auf das Wesentliche.

„Wahrheit, Einfachheit und Natürlichkeit sind allein die festen Säulen wahren Glücks!“
(Heribert Rau, deutscher Schriftsteller und Theologe, 1813 – 1876)

Hohenlohe - unser Land

Der heimische Schweinerücken mit eingelegtem Schafkäse überbacken und gesmokte Gemüse	18.00 / 22.00
Das panierte Schnitzel vom Schweinerücken ganz fein und zart, dazu kleine Drillinge in der Schale gebraten, Kräuterbutter	18.00 / 22.00
Gefülltes Rahmschnitzel vom Schweinefilet mit Serranoschinken gebraten am besten die Sauce löffeln! Mit Pfifferlingen und geschmälzten Spätzle	21.00 / 25.00
Zwiebelrostbraten in Lembergersauce mit Maultasche Tradition schlechthin - mit Rahmlauch und Landhaus Bounzeli	25.50 / 29.50

Das Produkt ist der Star!

Filet vom Flußzander in Olivenöl gebraten / Beurre blanc	32.00 / 37.00
Striploin - Rumpsteak - Imperial Prime Beef / getrüffeltes Kalbsjus (Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht)	180g 34.00 / 250g 39.00 / 350g 43.00
Dry aged Filet vom Tegernseer Rind / getrüffeltes Kalbsjus (Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht)	160g 38.00 / 200g 43.00 / 250g 46.00

Dazu

wilder Brokkoli / kleine Drillinge mit Gartenkräutern
Mousseline von gelben Linsen / Schmortomate

Oder

dazu Risotto von 18 Monate gereiftem Carnaroli Reis / Pfifferlinge

Gemusst seit
1963

Schön, daß wir Sie mit unserer leichten Sommerküche verwöhnen dürfen
Es beginnt mit bestem Brothandwerk

Hohenlohisch-mediterrane Tapas

Pflücksalate / Melone / Minz Tabouleh *vegi* 10.50

Sommer 😊 (Tomaten, Zucchini-Blüte und -Frucht, geröstetes Brot, Basilikum,.... *vegi* 12.50

Burrata / Taggiasca Oliven / Gartentomaten *vegi* 12.50

Hohenloher Bio Landschinken / Salzzitrone / Holunderblüte 12.00

Bouillon von Weidevieh & Gockel / Wurzelgemüse / Bratknödel vom Weinbauernkäse 10.50

Landhaus Maultasche / Pfifferlinge / Etagezwiebel 11.50

Entenleber / Orange und Zitrone / Hengstfelder schwarze Nuss 19.50

Geschmorter Pulpo 🚢 / Zitronen Ajoli / Fenchel / 14.50

Landhaus Schlutzkrapfen / Langenburger Roque bleu / Salbei *vegi* 13.50

Sommer Hauptgerichte 🍷

Kalbsleber & alter Balsamico / Kartoffel-Sellerie Püree / Aprikosen
26.00 / 31.00

Risotto von 18 Monate gereiftem Carnaroli Reis / Pfifferlinge / Gartenkräuter
20.00 / 25.00

Fregola Sarda / Tomaten Peperonata / Artischocke / wilder Rucola *vegi*
20.00 / 25.00

Steinbuttfilet und Fenchelkruste
Fregola Sarda / Tomaten Peperonata / Artischocke / wilder Rucola
33.00 / 38.00

Wir kochen ohne Geschmacksverstärker!

Für Fragen wegen Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere freundlichen und kompetenten Mitarbeiter.