

## Unsere besonderen Empfehlungen

### Vorspeisen:


**Feine Kürbiscrèmesuppe** € 7.00  
- mit gebratener Garnele € 8.50

**Rillettes von der Habsthaler Klostergans mit Rotwein-Zwiebelmarmelade  
und selbst eingelegten Gewürzgurken**  €10.90

**Knackiger Feldsalat mit knusprigem Schwarzwälder Schinken  
und Croûtons**  € 10.90

### Hauptgerichte:


**Selbstgemachte Blut- und Leberwurst vom eigenen Wollschwein  
auf feinem Filder- Sauerkraut dazu Kartoffelpüree**  € 13.90

**Zweierlei vom Tafertsweiler Reh-rosa gebratener Rücken und Ragoût  
mit Rahmwirsing und Spätzle**  € 26.90

**Roulade vom Bad Saulgauer Gallowayrind von Zimmerer's Weide  
mit feinem Apfelrotkraut und Kartoffelpüree**  € 21.90

**Gebratenes Zanderfilet auf geschwenkten Kartoffeln, Zucchini und  
Artischockenherzen**  
€ 24.90

### Aus unserem Dry Ager:

**Rückensteak vom Bad Saulgauer Gallowayrind aus Weidehaltung (mind.250g)  
mit Potatoe Dippers, hausgemachter BBQ Sauce,  
Trüffelmayonnaise und Beilagensalat**   
€ 34.90

### Dessert:

**Chai-Latte-Parfait mit Zwetschgenröster**  € 6.90

### Gold Ochsen Weizenbock - limitierte Auflage

Typischer fruchtiger, leicht bananenartiger Weizengeruch und ausgeprägter Körper.  
Als Aperitif ein wunderbarer Auftakt aber auch ein feiner Essensbegleiter

0,33 l € 4.00