

Bauernstuben

BADISCH-SCHWÄBISCHE LANDKÜCHE

Osterkarte

Vorspeisen

- Frische Garten- und Rohkostsalate mit Kartoffelsalat und gerösteten Kernen 9,80 €
Ochsenwirts Liebling – Salat von der Ochsenbacke und vom Ochsenmaul* mit Zwiebeln, Apfelkapern, frisch geriebenem Meerrettich, Kirschtomaten, Essiggürkle und Oliven 17,80 €
Hausgemachte Rindssalami (dünn aufgeschnitten) mit Antipastigemüse und Rucolasalat 12,80 €
Hausgebeizte Lachsforelle auf unsere Art auf Glasnudelsalat 19,80 €
Rindercarpaccio mit gehobeltem Parmesan und Rucola 19,80 €
Ziegenkäsevariation (vom Bauern aus unserem Dorf): mit Mangochutney, Feigenchutney, Rote Beete und Rucola 19,80 €
Versucherle - eine geschmälzte Maultasche mit Kartoffelsalat 9,80 € ••• mit 2 Maultaschen plus 3,80 €
Orientalische Lammkutteln mit Coucous 9,80 €

Suppen

- Kartoffelrahmsuppe 7,80 € ••• Spargelcremesuppe 8,50 €
vegane Gemüsebrühe mit veganer Maultasche 9,80 €
„Suppenkasper“ Rinderbrühe mit Maultaschenröllchen*, mit Flädle, Gemüsebrunoise und Zwiebelschmälze 8,50 €
Krustentierrahmsuppe mit sautierten Garnelen 14,80 €
Fischsuppe auf unsere Art mit Knoblauchbrotchips 14,80 €

Fischgerichte

Nach aktuellem Tagesangebot

Vegetarisch & Vegan

- Pouilly Linsen mit Mangochutney, Currysoße und Reis 19,80 €
Spinat-Ricotta-Maultasche auf Gemüse mit Tomatensoße 19,80 €
vegane Kohlroulade mit Gemüesoße und Kartoffeln 19,80 €

Kindergerichte

- Portion Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise 5,80 €
Portion Spätzle mit Rahmsauce 5,80 €
Kinderflädlesuppe 4,80 €
Kalbsrahmschnitzel mit Spätzle und Gemüse 14,80 €
Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse 14,80 €
Pochiertes Fischfilet mit Gemüse und Reis 16,80 €
Putenschnitzel auf Tomatenspaghetti 12,80 €

Bauernstuben

BADISCH-SCHWÄBISCHE LANDKÜCHE

Hauptgerichte

- Rotweingeschnitzeltes mit Gemüse und Brotknödel 22,80 €
Bauernstubengrillteller - Medaillons von Rind, Pute und Schwein auf Gemüse mit Pommes frites 29,80 €
Kalbsrahmschnitzel mit Gemüse und Spätzle 34,80 €
Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren und Salatteller 34,80 €
Lammrücken und Merguez, mit Bohnen, Grilltomate und Rosmarinkartoffeln 38,50 €
Geschmorte Lammschulter auf Lammragout mit Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln 24,80 €
Zwiebelrostbraten vom Ribeye (das Rückenteak mit dem Fettagge) ca. 260g 35,80 €
oder vom Rumpsteak ca. 220g 38,50 € dazu Röstzwiebeln und Spätzle
Ribeyesteak 35,80 € oder Rumpsteak 38,50 € in Pfeffersoße, Bohnen und Spätzle
Rinderfilet mit „Cafe de Paris“ Butter überbacken dazu Gemüse und Pommes-frites 49,80 €

UNSERE LIEBLINGSSTÜCKE

Zubereitungszeit 30 bis 45 Minuten - auf Grund der langen Wartezeit nur tischweise serviert
Unser Steakfleisch von deutschen Färsen reift 6-8 Wochen am Knochen in unseren Reiferäumen

- Rinderkotelette ca. 700g mit Süßkartoffelfries, Gemüse und Barbecuesoße 49,80 €
für 2 Personen ca. 1100g pro Pers. 38,50 €
Ab 2 Personen Entrecote double vom Ribeye (ca. 350g p. P.) oder Rumpsteak (ca. 300g p. P.)
mit Gemüse, Sauce Béarnaise, Rotweinsauce und Pommes-frites pro Pers. 48,- €
Ab 2 Personen Chateau Briand (ca. 300g pro Pers.) mit Pommes-frites, Gemüse,
Sauce Béarnaise und Rotweinsauce pro Pers. 49,-€
Für 2 Personen Tranchen vom rosa gebratenem Kalbsrücken mit Trüffelsoße, Kalbskopfragout,
Nudeln, Gemüse und Rotweinsauce pro Person 36,80 €

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Vorspeisen und Hauptgerichte nicht für 2 Personen geteilt servieren, sondern nur als reduzierte Portionen mit einem Preisnachlass von 3,- € pro Person. (Salat und Suppe 1,50 € Preisnachlass pro Person)
Leider ist das nicht bei allen Gerichten möglich.

Dessert

- Tagesdessert: Ziegenkäse-Eis auf Dulce de Leche-Creme mit Mandarinsalat 8,50 €
Schokoladenvariation (Mousse, Eis, Schokoküchle) 12,80 € •• Pavlova (Meringue) gefüllt mit Beeren, Vanilleeis und Sahne 10,80 €
Panna Cotta mit Erdbeeren, Erdbeereis und Erdbeersoße 9,80 € •• Crème Brûlée mit Stracciatellaeis 9,80 €
Erdbeer-Rhabarber-Ragout mit hausgemachtem Parfait 9,80 €
Erdbeeren in Minz-Pfeffersoße mit Pistazieneis 9,80 €
Kugel Sorbet (Limone, Cassis, Mango, Passionsfrucht und Himbeere) 3,- €
Kugel Eis (Schokolade, Vanille, Erdbeere, Erdnuss und Ziegenkäse) 3,- €
mit Sahne + 1,00 €
Unsere Dessertweinempfehlung ein Gläschen 0,1l Sauternes 9,80 €

Zum mit nach Hause nehmen
Unsere Maultaschen tiefgekühlt pro kg 14,80 € ••• Griebenschmalz ca. 200/220 g 4,80 €
Für 2 Personen: 250 g Pasta von Filoeta, dazu Bolognese 15,80 € ••• TK Rinderbrühe 1 Liter 8,- €
TK Rinderragout (ca. 800g 2 Portionen) 16,80 € ••• TK Goulauschuppe für 2 Per. 8,- € TK ••• Jost's hausgemachte Bolognesesoße, ca. 500g 9,80 €
Josts Rinderfett zum Braten und grillen per 1,5kg 6,80 €

Sämtliche Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und der derzeit gültigen Mehrwertsteuer. Zusatzstoffe: *Phosphat, Pökelsalz, Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker. Beachten Sie bitte unsere Allergieplakate – bei Unverträglichkeiten informieren wir Sie gerne.