

Bauernstuben

BADISCH-SCHWÄBISCHE LANDKÜCHE

Osterkarte

Vorspeisen

- Frische Garten- und Rohkostsalate mit Kartoffelsalat und gerösteten Kernen 9,80 €
- Hausgebeizte Lachsforelle auf unsere Art auf Glasnudelsalat mit Graved-Senfsoße und Ingwer 19,80 €
- Rindercarpaccio & Tartar mit Bärlauchpesto, gehobeltem Parmesan und Rucola 19,80 € mit 2 Austern +6,80 €
- Frühlingsziegenkäsevariation „Levante“ (vom Bauern aus unserem Dorf): - Shashuka mit Ziegenjoghurt und geblähtem Ziegenfrischkäsetürmchen + Humus mit orientalischer Ziegenkäsecrème + hausgemachtem Körnercracker 19,80 €
- Versucherle - eine geschmälzte Maultasche dazu Kartoffelsalat 9,80 € ••• mit 2 Maultaschen plus 4,80 €
- 6 Felsenaustern mit Chesterbrötchen 22,80 €
- Hausgeräucherter Wildschweinschinken mit Birnen-Carpaccio, Preiselbeeren und geriebenem Meerrettich 18,50 €
- Bretonische Sardinen in der Originaldose mit Knoblauchbrot, roten Zwiebeln und Blattsalat 15,80 €
- Büffelmozzarella mit Basilikum-Tomaten, Balsamico- und Bärlauch-Olivenöl 18,50 €

Suppen

- Kartoffelrahmsuppe 8,50 € ••• Badische Schneckensuppe 9,80 €
- Vegane Gemüsebrühe mit veganer Maultasche 9,80 €
- „Suppenkasper“ Rinderbrühe mit Maultaschenröllchen*, mit Flädle, Gemüsebrunoise und Zwiebelschmälze 9,80 €
- Krustentierrahmsuppe mit sautierten Garnelen 16,80 €
- Fischsuppe auf unsere Art mit Knoblauchbrotchips 14,80 €
- Schottische Perlgraupen-Suppe mit Gemüsebrunoise und Lammwurstädle 8,50 €

Fischgerichte

Nach aktuellem Tagesangebot

Vegetarisch & Vegan

- Pouilly Linsen (vegan) (mit Mangochutney, Currysoße und Reis 19,80 €
- Spinat-Ricotta-Maultasche auf Gemüse mit Tomatensoße 19,80 €
- Karotten-Ingwer-Püree mit Grießklößchen und Kartoffeln 19,80 €

Kindergerichte

- Portion Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise 5,80 €
- Portion Spätzle mit Rahmsauce 5,80 €
- Kinderflädlesuppe 4,80 €
- 2 Maultaschen auf Tomatensoße 7,80 €
- 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

- Wildererteller (Schnitzel vom Wildschwein und Reh) mit Spätzle, Rotkraut, Rahmpilzen 36,80 €
- Bauernstubengrillteller - Medaillons von Rind, Pute und Schwein auf Gemüse mit Pommes frites 29,80 €
- Der Ochse von vorne und hinten (in Rotweinsauce geschmorte Backe und Schwanz) mit Spätzle und Kartoffel-Blattsalat 29,80 €
- Kalbsrahmschnitzel mit Gemüse und Spätzle 34,80 €
- Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren und Salatteller 34,80 €
- Schweinefiletmedaillons unter der Kräuter-Senf-Kruste mit Rotwein-Soße, Gemüsebouquet und Nudeln 26,80 €
- Hausgemachte Lamm-Maultaschen auf sizilianischer Caponata ---22,80 €
- Saueressen vom Lamm (Leber, Niere, Herz) mit Rosmarinkartoffeln 24,80 €
- Lammkarree & Lammwurst mit Bohnen, Grilltomate und Rosmarinkartoffeln 39,80 €
- Lammbraten auf Lammragout mit Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln 26,80 €
- Mariniertes Lammschnitzel mit Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln 29,80 €
- Orientalische Lammkutteln mit Couscous 24,80 €
- Zwiebelrostbraten vom Ribeye (das Rückenteak mit dem Fettagge) ca. 260g 36,80 €
oder vom Rumpsteak ca. 220g 38,50 € dazu Röstzwiebeln und Spätzle
- Ribeyesteak 36,80 € oder Rumpsteak 38,50 € in Pfeffersauce, Bohnen und Spätzle
- Rinderfilet mit „Café 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 Barbequesauce 49,80 €
für 2 Personen ca. 1100g pro Pers. 42,00 €
- 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. 49,- €
- Ab 2 Personen Chateau Briand (ca. 300g pro Pers.) mit Pommes-frites, Gemüse,
Sauce Béarnaise und Rotweinsauce pro Pers. 54,-€
- Für 2 Personen Ganzes Schweinefilet am Stück gebraten,- serviert in Tranchen
auf Gemüse mit Rahmpilzen und Spätzle pro Person 29,80 €

Desserts

- Crème Brûlée mit roter Grütze und Himbeer-Nocciolata-Eis 12,80 €
- Schokoladenvariation - Mousse, Eis und Schokoküchle 14,80 €
- Pistazien-Panna-Cotta mit weißer Schokoladen-Soße und hausgemachtem Parfait 9,80 €
- Orangen-Mascarpone-Crème geschichtet im Glas mit marinierten Beeren und Cassis-Sorbet 12,80 €
- "Eierlikör-Becher" Hausgemachter Eierlikör mit Vanilleeis und Erdbeeren 12,80 €
- „Osternest“ Meringue gefüllt mit marinierten Beeren und Sahne 9,80 €

*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.*

Zum mit nach Hause nehmen

- Unsere Maultaschen tiefgekühlt pro kg 14,80 € ••• Griebenschmalz ca. 200 / 220 g 4,80 €
- TK Rinderbrühe 1 Liter 8,- € TK Rinderragout (ca. 800g 2 Portionen) 16,80 € ••• TK Goulauschuppe ca. 500 g für 2 Per. 8,- € TK •••
- Jost's hausgemachte Bolognesesoße, ca. 500g 9,80 € oder Wildbolognese 12,80 €

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