

Restaurant-Öffnungszeiten

Frühstücksbuffet

Nicht Hotelgäste zahlen € 18,50 pro Person
inklusive aller Heißgetränke/Secco....mit vielen regionalen Speisen

Montag – Freitag von 07:00 Uhr bis 10:00 Uhr

Samstag – Sonntag von 07:30 Uhr bis 10:30 Uhr

&

Abends Montag bis Samstag– Küchenzeiten von 17 Uhr bis 21 Uhr

Sonntag Ruhetag

Wir bitten um Reservierung!

Vorspeisen

Saisonaler Vorspeisensalat mit Balsamico oder Kräutervinaigrette

€ 6,50

Geräucherte Regenbogenforelle „Forellenzucht Dürr“ auf Avocado – Tomatenragout
und Knusperbrot

€ 12,50

Gebackene Frischkäsebällchen von der Käserei Schwarz auf Rote Beete Carpaccio und kleinem
Salatbouquet

€ 11,50

Rindercarpaccio mit kaltgepresstem Olivenöl, bunten Blattsalaten
und italienischem Hartkäse

€ 15,50

Salate

Verschiedene Blattsalate mit Balsamico Vinaigrette und gebratenen Pfifferlingen

€ 17,50

Saisonaler Salatteller mit Balsamico Vinaigrette und gebratenes Rumpsteak (ca.250g) von der
Färse mit hausgemachter Kräuterbutter

€ 21,50

Suppen

Essenz von der Tomate mit Quark-Basilikumbällchen

€ 8,50

Kalte Gemüsesuppe mit frischem Basilikum und Knusperbrot

€ 7,90

Hauptgänge

Roulade von der Hähnchenbrust gefüllt mit Frischkäse auf Tomaten - Zucchini Gemüse, fruchtiger Tomatensoße und Kartoffelkrapfen
€ 19,50

Zart – rosa gebratenes Lammrückenfilet mit Rosmarin – Kräuter gratiniert, Bratenjus, Paprikaragout und Kartoffelsoufflé
€ 25,50

Gebratenes Filet von der „Igersheimer“ Lachsforelle auf Grünkern – Gemüse Risotto und Kräuter Pesto
€ 21,50

Unsere Klassiker

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwäbisch – Hällischem Landschwein und Pommes Frites
€ 17,50

Zarte Medaillons vom Schwäbisch – Hällischem Landschwein an Pfifferlingen in Rahm und handgeschabten Spätzle
€ 21,50

Zartes Entrecote (ca. 250g) aus nachhaltiger Aufzucht an Bohnengemüse, Kräuterbutter und goldgelben Bratkartoffeln
€ 25,50

Vegetarisch

Gebackene „Wachbacher“ Linsenbällchen auf Paprikagemüse und Tomatensoße
€ 17,50

In weißem Soja eingelegter und gebratener BIO Tofu auf schwarzem Gemüsereis und geschwenkten Tomaten – Oliven Ragout (**Vegan**)
€ 18,50

Desserts

Geeister Espresso an Winzerpraline
€ 6,50

Chef's Tarte Tatin vom Apfel mit Bourbon – Vanilleeis
€ 8,90

Mit Tonkabohne verfeinerte Panna Cotta an Fruchtspiegel und frischen Beeren
€ 8,50

Erdbeere & Secco

(Erdbeersorbet mit frischen Erdbeeren, Minze und Secco aufgefüllt)
€ 8,50

Bender`s Hofeis:

Weißer Schokolade mit Mohn, Vanille, Schokolade, Bailey's Eis, Joghurt - Banane, Waldbeersorbet, Erdbeersorbet, Zitronen - Basilikumsorbet, Walnuss und Zitronensorbet
Pro Kugel € 2,50, Port. Sahne € 0,50

... in fair gehandeltem Espresso ertrunken € 2,80

... in fair gehandeltem Espresso ertrunken € 2,80