

ECCO

Natürlich · Regional · Nachhaltig

# Symbole

Die Symbole neben unseren Speisen haben folgende Bedeutung:



Vegetarisches Gericht oder als fleischlose Variante bestellbar



Veganes Gericht oder als tierproduktfreie Variante bestellbar



Auf Wunsch als kleine Portion für zwei Euro weniger erhältlich



Auf Wunsch als große Portion für zwei Euro mehr erhältlich



Durst

Schmeck den Süden  
Gastronomen  
Baden-Württemberg



# Aperitif

## Prickelnd

### Sekt

Riesling, brut | Weinbauer Gerd Keller, Hohenhaslach

0,1 l | 3,90 € || Flasche 0,75 l | 24,50 €

### Frugecco Free

Hergestellt mit alkoholfreiem Wein | Felsengartenkellerei, Besigheim

0,1 l | 2,60 € || Flasche 0,75 l | 15,50 €

### Betty

Sekt mit Birnensaft, Blubberwasser und frischer Minze

0,25 l | 5,20 € || alkoholfrei 0,25 l | 4,50 €

### Emil

Sekt mit Erdbeersaft, Blubberwasser und frischer Minze

0,25 l | 5,20 € || alkoholfrei 0,25 l | 4,50 €

### Hugo

Sekt mit Holunderblütensirup, Blubberwasser und frischer Minze

0,25 l | 5,20 € || alkoholfrei 0,25 l | 4,50 €

### Jockel

Sekt mit Johannisbeernektar, Blubberwasser und frischer Minze

0,25 l | 5,20 € || alkoholfrei 0,25 l | 4,50 €

### Karl

Sekt mit Kirschnektar, Blubberwasser und frischer Minze

0,25 l | 5,20 € || alkoholfrei 0,25 l | 4,50 €

### Queen

Sekt mit naturtrübem Quittensaft, Blubberwasser und frischer Minze

0,25 l | 5,20 € || alkoholfrei 0,25 l | 4,50 €

### Ruth

Sekt mit Rhabarbersaft, Blubberwasser und frischer Minze

0,25 l | 5,20 € || alkoholfrei 0,25 l | 4,50 €

### Jungfrau Maria

Naturtrüber Quittensaft, Johannisbeernektar, Holunderblütensirup, Blubberwasser und frische Minze

0,25 l | 4,40 €

# Alkoholfreies

## Erfrischend

### Tafelwasser

Still, medium oder mit Blubber

0,2 l | 1,90 € || 0,4 l | 2,90 € || Karaffe 1,0 l | 6,20 €

### Mineralwasser

Alwa life - still oder medium

Flasche 0,75 l | 5,20 €

### Limonade

NOW Bio-Limonade: Red Berry, Pink Rhabarber oder Fresh Lemon

Flasche 0,33 l | 3,50 €

### Eistee

Selbstgemachter Eistee in wechselnden Sorten

Karaffe 0,5 l | 4,40 € || Karaffe 1,0 l | 8,20 €

## Fruchtig

### Saft & Nektar

Naturtrübe Direktsäfte aus der Region: Streuobst-Apfel, Quitte, Birne, Erdbeere, Rhabarber sowie Winzer-Traube,

Nektare aus'm Ländle: Schwarze Johannisbeere oder Kirsche

0,2 l | 2,90 € || 0,4 l | 4,60 € || Karaffe 1,0 l | 10,80 €

### Schorle

Streuobst-Apfel, Quitte, Birne, Erdbeere, Rhabarber sowie Winzer-Traube,

Schwarze Johannisbeere, Kirsche oder Holunderblüte

0,2 l | 2,50 € || 0,4 l | 3,90 € || Karaffe 1,0 l | 9,20 €

Unsere Säfte sowie das Holunderblütenwunder könnt ihr auch mit nach Hause nehmen und genießen.

# Bier

## Fassbier

### Helles

Mit Naturhopfendolden gebrautes Bier | Privatbrauerei Waldhaus

0,3 l | 2,90 € || 0,5 l | 4,20 €

### Ohne Filter

Mit Naturhopfendolden gebrautes Kellerbier | Privatbrauerei Waldhaus

0,3 l | 2,90 € || 0,5 l | 4,20 €

### Weizen

Mit Naturhopfendolden gebrautes helles Hefeweizen | Privatbrauerei Waldhaus

0,3 l | 2,90 € || 0,5 l | 4,20 €

## Flaschenbier

### Alkoholfrei

Feinherbes Bio-Schankbier, mit Naturhopfendolden gebraut | Lammsbräu

0,33 l | 2,90 €

### Weizen Alkoholfrei

Helles Bio-Hefeweizen, mit Naturhopfendolden gebraut | Lammsbräu

0,5 l | 4,20 €

### Diplom-Pils

Mit Naturhopfendolden gebrautes Bier | Privatbrauerei Waldhaus

0,33 l | 2,90 €

### Dunkles Weizen

Mit Naturhopfendolden gebrautes dunkles Hefeweizen | Privatbrauerei Waldhaus

0,5 l | 4,20 €

### Natur Radler

Frisches Bier mit natürlichem Zitronensaft | Hochdorfer

0,5 l | 3,90 €

*Nur zwei Prozent aller deutschen Biere werden noch mit Naturhopfendolden gebraut - Unsere gehören dazu.*

# Wein

## Weinschorle

Rot/ Rosa/ Weiß

Trollinger, Weißherbst oder Riesling mit Blubberwasser

0,25 l | 3,80 €

## Rot

Trollinger

trocken | Weingut Weiberle, Hohenhaslach

0,25 l | 4,60 €

Trollinger mit Lemberger

halbtrocken | Weingut Notz, Hohenhaslach

0,25 l | 4,60 €

Rambaß Cuvée

trocken | Portugieser und Lemberger | Weinbauer Gerd Keller, Hohenhaslach

0,1 l | 2,60 € || 0,25 l | 5,80 € || Flasche 0,75 l | 16,50 €

Hubertus Lemberger

trocken | Weingut Notz, Hohenhaslach

0,1 l | 3,30 € || 0,25 l | 7,80 € || Flasche 0,75 l | 22,50 €

Merlot

trocken | Fried Baumgärtner Weine, Hohenhaslach

0,1 l | 3,30 € || 0,25 l | 7,80 € || Flasche 0,75 l | 22,50 €

Samtrot

halbtrocken | Fried Baumgärtner Weine, Hohenhaslach

0,1 l | 3,00 € || 0,25 l | 6,80 € || Flasche 0,75 l | 19,50 €

Spätburgunder

trocken | Weingut Weiberle, Hohenhaslach

Flasche 0,75 l | 16,50 €

Schwarzriesling

halbtrocken | Panoramaweingut Baumgärtner, Hohenhaslach

Flasche 0,75 l | 16,50 €

## **Rosa**

### **Trollinger Weißherbst**

trocken | Weingut Notz, Hohenhaslach  
halbtrocken | Weinbauer Gerd Keller, Hohenhaslach  
0,25 l | 4,60 €

### **Muskattrollinger Rosé**

fruchtig | Weingut Notz, Hohenhaslach  
0,1 l | 3,20 € || 0,25 l | 7,20 € || Flasche 0,75 l | 20,50 €

### **Blanc de Noir**

halbtrocken | Weingut Ott, Hohenhaslach  
Flasche 0,75 l | 18,00 €

## **Weiß**

### **Riesling**

trocken | Weingut Weiberle, Hohenhaslach  
halbtrocken | Weingut Ott, Hohenhaslach  
0,25 l | 4,60 €

### **Grauburgunder**

trocken | Weinbauer Gerd Keller, Hohenhaslach  
0,1 l | 2,80 € || 0,25 l | 6,40 € || Flasche 0,75 l | 18,00 €

### **Chardonnay**

trocken | Weingut Notz, Hohenhaslach  
0,1 l | 3,30 € || 0,25 l | 7,80 € || Flasche 0,75 l | 22,50 €

### **Schella Cuvée**

fruchtig | Kerner und Gewürztraminer | Weinbauer Gerd Keller, Hohenhaslach  
0,1 l | 2,80 € || 0,25 l | 6,40 € || Flasche 0,75 l | 18,00 €

### **Cabernet Blanc**

trocken | Fried Baumgärtner Weine, Hohenhaslach  
Flasche 0,75 l | 18,00 €

### **Cuvée weiß**

feinherb | Riesling, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer und Kerner | Panoramaweingut Baumgärtner, Hohenhaslach  
Flasche 0,75 l | 20,50 €



# Kaffee & Co.

## Kaffeespezialitäten

### Café Crema

Biologisch angebauter Kaffee, in Sachsenheim geröstet (Santos B | KiBaTa)

3,10 €



### Milchkaffee

Café Crema & frische Bio-Vollmilch (Santos B | KiBaTa). Auf Wunsch vegan, laktose- und glutenfrei.

3,50 €



### Cappuccino

In Sachsenheim gerösteter Espresso & frische Bio-Vollmilch (Puccini | KiBaTa). Auf Wunsch vegan, laktose- und glutenfrei.

3,30 €

### Espresso

In Sachsenheim gerösteter Espresso (Puccini | KiBaTa)

einfach | 2,20 € || doppelt | 3,50 €



### Espresso- oder Latte Macchiato

In Sachsenheim gerösteter Espresso & frische Bio-Vollmilch (Puccini | KiBaTa). Auf Wunsch vegan, laktose- und glutenfrei.

2,60 € || 3,60 €

*Unsere Teesorten oder die in Hohenhaslach gerösteten Kaffeebohnen könnt ihr auch zu Hause genießen.  
Einfach mit einer Mehrwegbox vorbeikommen und wir wiegen euch davon ab, was ihr benötigt.*

## Tee

### Klassisch

Bio Ostfriesen-Mischung oder Bio Sencha

2,80 €

### Fruchtig

Bio Hagebutte mit Hibiskus oder Bio Wildfrüchte

2,80 €

### Kräutergarten

Bio Kamillenblüte, Bio Pfefferminze oder Bio Kräuter-Haustee

2,80 €

# Abackerle

## Kleiner Schwips

### Selbstgemachtes

Limes: Erdbeere, Rhabarber oder Zwetschge.  
Eierlikör mit Bio- Huhn & Hahn Eiern vom Bromberghof.

2 cl | 2,20 €

### Liköre

Himbeere | Brennerei Friz, Oppenweiler  
Quitte | Brennerei Friz, Oppenweiler  
Weinberg Pfirsich | Weingut Notz, Hohenhaslach  
Williams-Christ-Birnenspirituose | Brennerei Friz, Oppenweiler

2 cl | 2,90 €

## Großer Schwips

### Brände

Williams Christ Birne | Brennerei Friz, Oppenweiler  
Tresterbrand | Weingut Weiberle, Hohenhaslach

2 cl | 2,90 €

### Wässerle

Kirsche | Brennerei Friz, Oppenweiler  
Mirabelle | Brennerei Friz, Oppenweiler  
Zwetschge | Weingut Notz, Hohenhaslach

2 cl | 2,90 €

### Gin

Alwa mettermalt Gin | Brennerei Fessler, Sersheim

2 cl | 3,20 € || 4 cl | 5,60 €

Gin No. 4 | Brennerei Friz, Oppenweiler

2 cl | 3,00 € || 4 cl | 5,20 €

### Whiskey

No. 11 Grain Whiskey, im Eichenfass drei Jahre im Burgkeller gereift | Brennerei Friz, Oppenweiler

2 cl | 3,20 € || 4 cl | 5,60 €

Stark getorften Single Malt, im Eichenfass drei Jahre im Burgkeller gereift | Brennerei Friz, Oppenweiler

2 cl | 3,80 € || 4 cl | 6,80 €



**Die Zutaten der mit dem Löwen gekennzeichneten**

**»Schmeck den Süden«-Gerichte kommen zu 100 Prozent aus dem Ländle.**

**Beim Rest fehlt meist nur eine einzige Zutat, die »nur« aus Deutschland kommt.**

*Hunger*

Schmeck den Süden  
— *Gastronomen* —  
Baden-Württemberg

# Häppla

## Suppenkasperle



### Kräuterseitling-Cremesüpple

Mit frischen Kräuterseitlingen und feiner Riesling-Note. Auf Wunsch vegan.

6,80 €



### Kürbis-Cremesüpple

Mit regionalen Bio-Kürbissen und Schrozberger Demeter-Sahne. Dazu handgemachtes Röstbrot. Auf Wunsch vegan.

5,60 €

## Vorspeisen



### Blätterteig Schnecken

Gebackene Blätterteigröllchen mit BIO-Gemüse, BIO-Sauerrahm & BIO-Käse

7,20 €



### Carpaccio

Carpaccio von Roter Beete, mit Ziegenkäse, karamellisierten Äpfeln und Walnüssen.

10,80 €

*Auf unserer Tafel finden sich immer wieder neue Leckereien, die es nur für kurze Zeit gibt.*

# Hasafutter

## Vorspeisen-Salate



### Kleiner gemischter Salat



Regionale Blattsalate mit Postelein und Feldsalat, dazu Bio-Rohkostsalate der Saison, mit unserem selbstgemachtem Hausdressing. Auf Wunsch vegan.

4,90 €



### Blattsalat



Regionale Blattsalate mit Postelein und Feldsalat mit unserem selbstgemachtem Hausdressing.

3,90 €

### Kartoffelsalat



Handgemachter schwäbischer Bioland-Kartoffelsalat mit Fleischbrühe, Zwiebeln, Essig & Öl.

4,40 €

### Fest-Salat



Winter-Blattsalate mit Portulak und Feldsalat, dazu gebratener Schinkenspeck, Schmorkürbiswürfel und Champignons. Mit selbstgemachten Knoblauchkracherle.

9,90 €



### Grillgemüse-Salat



Winter-Blattsalate mit Portulak und Feldsalat mit saisonalem Bio-Grillgemüse, Sonnenblumenkernen, Lein- und Hanfsamen.

9,90 €

# Von allem etwas

## Deftiges

### Schnitzel (BIO-Schwein || Pute)

Panierte Schnitzel vom BIO-Schweinerücken oder von der Putenbrust. Mit Söble und einer Beilage nach Wahl.

16,40 € || 15,60 €

### BIO-Schweinebäckle

Drei BIO-Schweinebäckle in Trollingersöble mit glaciertem Wurzel- und Rübengemüse und selbstgemachten Spätzle.

23,80 €

### Rinderrouladen

Mit Speck, Gurken und Senf gefüllte Rinderrouladen in Trollingersöble mit selbstgemachten Spätzle und Apfelrotkraut.

20,80 €

### Schweinelendchen im Speckmantel

Zartes Schweinefilet umhüllt mit Senf und Bacon. Mit Söble und einer Beilage nach Wahl.

18,60 €

### Zwiebelrostbraten

Saftiger Rostbraten aus der württembergischen Färs mit Röstzwiebeln und Trollingersöble, dazu eine Beilage nach Wahl.

23,40 €

### BIO-Cordon Bleu

Paniertes Schnitzel vom BIO-Schweinerücken, gefüllt mit Farmerschinken und Löwentaler Käse.

Mit Söble und einer Beilage nach Wahl.

18,80 €

### Schwoba-Deller

Zartes Schweinelendchen, ein Mini-Rostbraten und ein selbstgemachtes Herrgottsbscheißerle.

Mit Röstzwiebeln, Söble und einer Beilage nach Wahl.

19,80 €

### Reh-Gulasch

Gulasch vom Häfnerhaslacher Reh, dazu selbstgemachte Spätzle.

21,80 €

### Wildes Duett

Medallions vom häfnerhaslacher Reh- und Wildschweinerücken mit Kräuterpanade, dazu selbstgemachte Spätzle und Apfelrotkraut.

24,80 €

## Forelle

Im Ganzen gebratene Ötisher Forelle mit glacierten Bioland-Rüben, Bratkartoffeln und Petersilienbutter.

21,80 €



## Mauldäschla-Trio



Drei handgemachte Maultaschen mit Kürbisfüllung, Hackfleisch-Spinat-Füllung und Gemüse-Füllung, dazu Kürbisrahm, Röstzwiebeln und ein gemischter Salat. Auf Wunsch vegetarisch mit zwei Kürbis- oder Gemüse-Maultaschen.

14,80 €



## Dinkel-Kürbis

Mit Demeter-Dinkel und saisonalem Gemüse gefüllter Hokkaido-Kürbis.

15,80 €



## Knödel-Pfännle (+Kürbis || +Schweinefilet)

Geröstete Semmelknödelscheiben mit Bio-Gemüse und Frischkäsesoße.

Wahlweise mit Schmorkürbiswürfeln oder Schweinefiletstreifen.

11,40 € || +1,00 € || +4,80 €

## Söbla

### Bratensöble

Dunkle Bratenjus mit schwäbischem Rotwein verfeinert.

### Pilzrahmsöble

Bratensöble mit Bio-Champignons und Demeter-Sahne.

### Pfefferrahmsöble

Bratensöble mit eingelegtem grünen Pfeffer und Demeter-Sahne.

*Gerne bewirten wir Sie auch außerhalb unserer Öffnungszeiten ab 20 Personen  
oder einem Mindestumsatz von 500 Euro.*

## Beilagen



### Bratkartoffeln



Aus Bio- oder Demeter-Kartoffeln mit Schale.

4,20 €



### Gemüse



Frisches Bio- und Demeter-Gemüse der Saison.

4,20 €



### Wilde Kartoffeln



Aus Bio- oder Demeter-Kartoffeln mit Schale.

4,40 €



### Spätzle



Selbstgemacht aus Erligheimer Spätzlemehl und Bio- Huhn & Hahn Eiern mit Söble nach Wahl.

4,40 €



### Rotkohl



Bioland Rotkohl mit Äpfeln

4,20 €



### Kässpätzle



Mit Butter- und Bergkäse angebratene Spätzle mit selbstgemachten Röstzwiebeln.

8,00 € (Aufpreis als Beilage zum Hauptgericht 3,50 €)

*Sie feiern lieber zu Hause oder möchten andere Räumlichkeiten anmieten?*

*Wir kochen Ihnen Ihr Wunschmenü auch als Catering ab 15 Personen.*

*Bei Bedarf stellen wir auch Geschirr, Besteck, Tischdecken und Servietten zur Verfügung.*



## Für die Kloine



### Bob der Baumeister

Zwei in Ei geröstete Maultaschen. Auf Wunsch vegetarisch.

7,50 €



### Spongebob

Kässpätzle ohne Salat und ohne Zwiebeln.

7,50 €

### Schneewittchen und die 7 Zwerge

Panierte BIO-Schnitzel-Streifen mit Spätzle oder Bratkartoffeln und Bratensößle.

10,20 €

## Minions

Panierte Puten-Nuggets mit Wilden Kartoffeln

9,60 €

## Harry Potter

Extra-Teller, um den von Mama und Papa leer zu zaubern.

koscht nix

# Guat+la

## Desserts



### Panna Cotta

Hafdrink-Creme mit Apfel-Birnen-Kompott

3,50 €



### Crème Brûlée

Süßspeise aus Sahne und Eigelb mit karamellisiertem braunen Zucker.

3,80 €



### Crumble & Eis

Apfel-Crumble im Weckglas, dazu eine Kugel selbstgemachtes Lebkucheneis

6,40 €

# Wusstest Du schon?

Unsere Lebensmittel kommen bis auf wenige Ausnahmen aus Baden-Württemberg  
und sind überwiegend Bioland oder Demeter zertifiziert

## **Baden-Württemberg**

### BIO / Demeter

Eier | Sahne | Milch | Quark | Joghurt | Bergkäse | Butterkäse | Kartoffeln | Zwiebeln | Knoblauch |  
Lauch | Frühlingszwiebeln | Spinat | Salat | Petersilie | Schnittlauch | Kürbis | Pastinaken | Karotten |  
Rote Beete | Sellerie | Weißkohl | Rotkohl | Wirsing | Wurzelpetersilie | Tomaten | Paprika | Gurken |  
Zucchini | Auberginen | Rhabarber | Hanfsamen | Leinsamen | Sonnenblumenkerne | Schmand | Salz |  
Zucker | Essig | Haferflocken | Nudeln | Dinkel | Polenta | Hafer Barista | Hafer Cuisine | Sauerkraut |  
Äpfel | Birnen | Pflaumen | Quitten | Stecklinge | Kohlrabi | Steckrüben | Spargel | Senf | Minze

### Konventionell

Schweinefleisch | Rindfleisch | Saitenwürstle | Fleischwurst | Schinkenwurst | Schinken | Löwentaler |  
Erdbeeren | Mehl | Öl | Balsamico | Maultaschenteig | Stärke | Backwaren | Linsen | Forellen

### Wild

Reh | Wildschwein

## **Deutschland**

### BIO

Pilze | Essiggurken | Frischkäse | Butter

### Konventionell

Putenfleisch | Süßer Senf | Paniermehl

## **Aus aller Welt**

### BIO

Tee | Tomatenmark

### Konventionell

Gewürze | Kaffee (teilweise Bio ohne Zertifizierung)

# Für daheim

## Zum selbst zubereiten



### Kürbiscreme-Süpple

Mit regionalen Bio-Kürbissen und Schrozberger Demeter-Sahne.

Glas mit 300g | 4,80 € (+ 0,50 € Pfand)



### Herrgottsbscheißerla (Klassisch || Vegi || Süß)

Selbstgemachte Maultaschen mit Hackfleisch-Spinat-Füllung, vegetarisch mit Wintergemüse-Füllung oder süß mit einer Haferflocken-Obst-Creme.

(gefroren) je 100g | 1,50 €



### Knödel

Handgemachte Semmelknödel mit Spinat, Roter Beete oder anderem Gemüse nach Laune des Küchenchefs. Aus Backwaren der Bäckerei Kutterer, Schrozberger Demeter Milch und Sahne sowie Bio- Huhn & Hahn Eiern vom Bromberghof.

(gefroren) je 100g | 1,40 €

### Söble (Braten || Pilzrahm || Pfefferrahm)

Selbstgemachte Braten-, Pilzrahm- oder Pfefferrahmsoße

Glas mit 300g | 5,90 € (+ 0,50 € Pfand)



### Dressing

Selbstgemachtes Salatdressing aus naturtrübem Apfelsaft, Bio Essig und Marbacher Rapsöl, mit süßem Senf, Zwiebeln und Gartenkräutern.

Glas mit 300g | 3,30 € (+ 0,50 € Pfand)



### Bärlauchpesto

Selbstgemachtes Pesto aus Metterzimmerer Waldbärlauch, mit Rapsöl, Leinsamen, Hanfsamen und Sonnenblumenkernen.

Glas mit 95g | 3,40 € (+ 0,50 € Pfand)



# Handarbeit

## Selbstgemacht ist selbstverständlich

Uroma Pauline konnte unserem Küchenchef viel beibringen: Sie wusste, wie man ohne Fertigprodukte aus rohen Zutaten eine hochwertige Mahlzeit zubereitet, eine köstliche Bratensoße ansetzt und Maultaschen selbst herstellt.

Handarbeit schmeckt besser: deshalb verzichten wir auf Industrieprodukte und waschen, schälen oder hobeln unser Gemüse selbst. Wir kneten Teige, raspeln Käse, würfeln Speck, parieren und portionieren Fleisch. Wildschwein, Reh und Lamm zerlegen wir sogar selbst und können bis zu den Knochen fast alles vom Tier verwerten. Die Endstücke und Schalen von Wurzelgemüse und Lauchgewächsen kommen in die Soße, wo sie zusammen mit Knochen und Sehnen mehrere Tage vor sich hin köcheln.

Von den Rohkostsalaten und unserem Apfel-Dressing, über Kräuterbutter, Fleischbrühe, Soßen und Spätzle bis hin zu verschiedenen Knödel- und Maultaschen-Variationen sowie wechselnden Eissorten wird bei uns alles aus hochwertigen Zutaten handgemacht. Nur wenige Ausnahmen (Nudelteig, Brot und Wurst) beziehen wir von regionalen Betrieben, denen wir vertrauen.

# Fußnoten

## Keine Zusatzstoffe - Kein Kleingedrucktes

Sowohl in den Speisen, als auch in den Getränken sucht man bei uns vergeblich nach Zusatzstoffen wie Geschmacksverstärker, Farbstoffe oder Süßungsmittel. Nur in der Wurst (in unserer Maultaschenfüllung und im Wurstsalat) ist Nitritpökelsalz und Antioxidationsmittel enthalten. Und unser Kaffee enthält Koffein.

Eine separate Allergenkarte erhaltet ihr bei unseren Servicemitarbeitern. Gerne dürft ihr auch direkt nachfragen, denn wir wissen genau, was in unseren Gerichten steckt.

*natürlich*

## Weniger ist mehr

Wir konzentrieren uns auf das Wesentliche und bringen den ursprünglichen Geschmack der verwendeten Produkte zur Geltung, statt sie mit vielen künstlichen Aromen zu überlagern.

Auf unsere Teller kommen ausschließlich selbst hergestellte Speisen aus hochwertigen, natürlichen Zutaten.

Wir verwenden keine vorproduzierten, industriell verarbeiteten Komponenten, die voll von chemisch hergestellten Zusätzen, Farbstoffen oder Geschmacksverstärkern sind.

*regional*

## Wochenmarkt statt Weltmarkt

Wir verzichten auf extravagante Kreationen, exotische Zutaten und Firlefanz, der den halben Globus überquert hat. Superfood gibt es auch aus Baden-Württemberg. Daher verwenden wir ausschließlich Produkte, die es in unserer Region zur jeweiligen Saison gibt. Nahezu alle Lebensmittel, die wir zur Zubereitung benötigen, kommen aus dem Ländle.

Sobald etwas nicht mehr bei uns wächst, kommt etwas Neues auf den Tisch. Einige unserer Gerichte können so über das Jahr immer wieder anders schmecken und man kann sich das ganze Jahr über die kulinarische Vielfalt freuen, die unsere Heimat bietet. Manchen Gaumenschmaus machen wir für euch haltbar: durch Einmachen oder Einfrieren kann man ein paar Leckereien auch nach deren Saisonende genießen.

*nachhaltig*

## Heute schon an Morgen denken

Unsere Lieferanten haben wir sehr sorgfältig ausgewählt, um möglichst nachhaltig zu wirtschaften. Wichtig sind uns dabei kurze Transportwege sowie eine umweltverträgliche Landwirtschaft beispielsweise durch bevorzugte Verwendung von Bioland- und Demeter-Ware.

Durch den Einkauf in Papier-Großgebinden oder Glas-Pfandflaschen sowie unverpackten Waren sparen wir sehr viel (Plastik-) Müll. Den wenigen Abfall, der unvermeidlich ist, trennen wir fein säuberlich, upcyclen oder benutzen ihn wenn möglich weiter. Außerdem verwenden wir lieber langlebige Materialien wie Holz und Metall statt Kunststoffe.

Wir verzichten zudem auf Schnickschnack wie Kerzen, Tischdecken oder Bestecktaschen und versuchen sparsam mit Ressourcen umzugehen. Vieles in unserem Restaurant ist recycelt oder wurde gebraucht gekauft beziehungsweise aus alten Materialien zu neuem Leben erweckt.