

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



**Wir sind BIO-zertifiziert - EG Kontr. Nr. DE-ÖKO-007**

Die **grün gedruckten Getränke (-komponenten)** sind nach ökologischen Standards hergestellt.



*Durst*

Schmeck den Süden  
*Gastronomen*  
Baden-Württemberg



# Aperitif

## Prickelnd

### Sekt **Sulfit**

Riesling, brut | Weinbauer Gerd Keller, Hohenhaslach

0,1 l | 4,20 € || Flasche 0,75 l | 27,90 €

### Frugecco Free **Sulfit**

Hergestellt mit alkoholfreiem Wein | Felsengartenkellerei, Besigheim

0,1 l | 3,20 € || Flasche 0,75 l | 20,90 €

### Betty **Sulfit**

Sekt mit Birnensaft, Blubberwasser und frischer **Minze**

0,25 l | 6,60 € || alkoholfrei 0,25 l | 5,60 €

### Emil **Sulfit**

Sekt mit Erdbeersaft, Blubberwasser und frischer **Minze**

0,25 l | 6,60 € || alkoholfrei 0,25 l | 5,60 €

### Hugo **Sulfit**

Sekt mit **Holunderblütensirup**, Blubberwasser und frischer **Minze**

0,25 l | 6,60 € || alkoholfrei 0,25 l | 5,60 €

### Jockel **Sulfit**

Sekt mit Johannisbeernektar, Blubberwasser und frischer **Minze**

0,25 l | 6,60 € || alkoholfrei 0,25 l | 5,60 €

### Karl **Sulfit**

Sekt mit Kirschnektar, Blubberwasser und frischer **Minze**

0,25 l | 6,60 € || alkoholfrei 0,25 l | 5,60 €

### Queen **Sulfit**

Sekt mit naturtrübem Quittensaft, Blubberwasser und frischer **Minze**

0,25 l | 6,60 € || alkoholfrei 0,25 l | 5,60 €

### Ruth **Sulfit**

Sekt mit Rhabarbersaft, Blubberwasser und frischer **Minze**

0,25 l | 6,60 € || alkoholfrei 0,25 l | 5,60 €

### Jungfrau Maria

Naturtrüber Quittensaft, Johannisbeernektar, **Holunderblütensirup**, Blubberwasser und frische **Minze**

0,25 l | 5,60 €

Alle Aperitifs  
gibt's auch  
alkoholfrei

Jeden Mittwoch  
kosten Betty & Co  
einen Euro weniger

# Alkoholfreies

## Erfrischend

### Tafelwasser

Still, medium oder mit Blubber

0,2 l | 2,20 € || 0,4 l | 3,20 € || Karaffe 1,0 l | 6,90 €

### Mineralwasser

**Still oder Medium | Ensinger Gourmet BIO**

Flasche 0,5 l | 4,40 € || Flasche 0,75 l | 5,90 €

### Limonade

**Red Berry, Sunny Orange, Black Cola, Orange Cola oder Fresh Lemon | Now BIO**

Flasche 0,33 l | 3,60 €

### Eistee

Selbstgemachter Eistee in wechselnden Sorten. Einfach nachfragen, was es heute gibt.

z.B. **Kräuter**-Kirsch, **Schwarztee**-Birne, **Minze**-Traube oder **Wildfrucht-Apfel**.

Karaffe 0,5 l | 4,90 € || Karaffe 1,0 l | 8,90 €

## Fruchtig

### Saft & Nektar

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

Nektare aus'm Ländle: Schwarze Johannisbeere oder Kirsche

0,2 l | 3,60 € || 0,4 l | 5,50 € || Karaffe 1,0 l | 12,90 €

### Schorle

Streuobst-**Apfel**, Quitte, Birne, Erdbeere, Rhabarber oder Winzer-Traube,

Schwarze Johannisbeere, Kirsche oder **Holunderblüte**

0,2 l | 2,80 € || 0,4 l | 4,20 € || Karaffe 1,0 l | 9,90 €

# Wein

## Weiß

### Riesling Sulfit

trocken | Weingut Weiberle, Hohenhaslach  
halbtrocken | Panoramaweingut Baumgärtner, Hohenhaslach  
0,25 l | 4,90

### Grauburgunder Sulfit

trocken | Weinbauer Gerd Keller, Hohenhaslach  
0,1 l | 3,20 € || 0,25 l | 6,90 € || Flasche 0,75 l | 19,50 €

### Cabernet Blanc Sulfit

**trocken | Stromberg Kellerei, Brackenheim**  
0,1 l | 3,90 € || 0,25 l | 8,50 € || Flasche 0,75 l | 23,90 €

### Chardonnay Sulfit

trocken | Weingut Notz, Hohenhaslach  
0,1 l | 3,60 € || 0,25 l | 7,90 € || Flasche 0,75 l | 22,50 €

### Sauvignac Sulfit

**trocken | Bio Weingut Seybold, Lauffen/N**  
0,1 l | 3,60 € || 0,25 l | 7,90 € || Flasche 0,75 l | 22,50 €

### Cuvée Sulfit

**feinherb | Zündstoff: Riesling, Müller-Thurgau, Kerner | Bio Weingut Eisele, Hessigheim**  
0,1 l | 3,60 € || 0,25 l | 7,90 € || Flasche 0,75 l | 22,50 €

## Rosa

### Rosé Sulfit

trocken | Fried Baumgärtner Weine, Hohenhaslach  
0,25 l | 4,90 €

### Spätburgunder Weißherbst Sulfit

trocken | Weinbauer Gerd Keller, Hohenhaslach  
0,1 l | 2,80 € || 0,25 l | 5,90 € || Flasche 0,75 l | 16,50 €

### Cuvée Sulfit

**feinherb | Lemberger, Trollinger, Schwarzriesling, Dornfelder, Cabernet, Samtrot | Bio Weingut Seybold, Lauffen/N**  
0,1 l | 3,60 € || 0,25 l | 7,90 € || Flasche 0,75 l | 22,50 €

## Muskattrollinger Sulfit

fruchtig | Weingut Notz, Hohenhaslach

0,1 l | 3,50 € || 0,25 l | 7,50 € || Flasche 0,75 l | 21,50 €

## Rot

### Trollinger Sulfit

trocken | Weingut Weiberle, Hohenhaslach

0,25 l | 4,90 €

### Spätburgunder Sulfit

trocken | Weingut Weiberle, Hohenhaslach

0,1 l | 2,90 € || 0,25 l | 6,20 € || Flasche 0,75 l | 17,50 €

### Zweigelt Sulfit

**trocken | Bio Weingut Eisele, Hessigheim**

0,1 l | 4,40 € || 0,25 l | 9,50 € || Flasche 0,75 l | 26,90 €

### Lemberger Sulfit

trocken | Weingut Notz, Hohenhaslach

0,1 l | 3,60 € || 0,25 l | 7,90 € || Flasche 0,75 l | 22,50 €

### Merlot Sulfit

trocken | Fried Baumgärtner Weine, Hohenhaslach

0,1 l | 3,50 € || 0,25 l | 7,50 € || Flasche 0,75 l | 21,50 €

### Samtrot Sulfit

halbtrocken | Fried Baumgärtner Weine, Hohenhaslach

0,1 l | 3,50 € || 0,25 l | 7,50 € || Flasche 0,75 l | 21,50 €

### Cuvée Sulfit

trocken | Rambaß: Portugieser und Lemberger | Weinbauer Gerd Keller, Hohenhaslach

0,1 l | 2,90 € || 0,25 l | 6,20 € || Flasche 0,75 l | 17,50 €

**halbtrocken | Lemberger und Trollinger | Stromberg Kellerei, Brackenheim**

0,1 l | 3,60 € || 0,25 l | 7,90 € || Flasche 0,75 l | 22,50 €

## Weinschorle

### Rot | Rosa | Weiß Sulfit

Trollinger, Rosé oder Riesling mit Blubberwasser

0,25 l | 4,20 €

# Bier

## Vom Fass

### Spezial Gold **Gerste**

Export Bier (5,6%) | Privatbrauerei Waldhaus

0,3 l | 3,40 € || 0,5 l | 4,40 €

### Ohne Filter **Gerste**

Naturtrübes Kellerbier (5,6%) | Privatbrauerei Waldhaus

0,3 l | 3,40 € || 0,5 l | 4,40 €

### Weißer **Gerste, Weizen**

Helles Hefeweizen (5,6%) | Privatbrauerei Waldhaus

0,3 l | 3,40 € || 0,5 l | 4,40 €

## Aus der Flasche

### Freies Gold **Gerste**

**Alkoholfreies Bier | Brauerei Clemens Härle**

0,33 l | 3,60 €

### Freies Weizen **Gerste, Weizen**

**Alkoholfreies Helles Hefeweizen | Brauerei Clemens Härle**

0,5 l | 4,40 €

### Ohne Filter Dunkel **Gerste**

Dunkles, naturtrübes Kellerbier (5,6%) | Privatbrauerei Waldhaus

0,33 l | 3,60 €

### Naturpils **Gerste**

**Feinherbes Bier (4,7%) | Brauerei Clemens Härle**

0,33 l | 3,60 €

### Naturradler **Gerste**

**Helles Bier mit natürlichem Zitronensaft (2,1%) | Brauerei Clemens Härle**

0,33 l | 3,60 €

*Schon gewusst?*

Nur zwei Prozent aller deutschen Biere werden noch mit Naturhopfendolden gebraut - Die von Waldhaus gehören dazu.



# Kaffee & Co.

## Kaffee

### Espresso

Nachhaltig angebauter Espresso, in Löchgau geröstet (Lio | Bean Market)  
einfach | 2,20 € || doppelt | 3,90 €

### Café Crema

Nachhaltig angebauter Kaffee, in Löchgau geröstet (Amy | Bean Market)  
3,30 €



### Milchkaffee Milch

Café Crema & frische **Vollmilch** (Amy | Bean Market). Auf Wunsch vegan mit **Hafer Barista**.  
3,60 €



### Cappuccino Milch

Espresso & frische **Vollmilch** (Lio | Bean Market). Auf Wunsch vegan mit **Hafer Barista**.  
3,40 €



### Espresso- oder Latte Macchiato Milch

Espresso & frische **Vollmilch** (Lio | Bean Market). Auf Wunsch vegan mit **Hafer Barista**.  
2,90 € || 3,80 €

### *Schon gewusst?*

Die rohen Bohnen von Amy und Lio sind bio zertifiziert. Aufgrund hoher Zertifizierungskosten für die Rösterei dürfen Sie nach der Veredelung nicht mehr so bezeichnet werden.

## Tee

### Klassisch

**Ostfriesen-Mischung, Rooibos oder Gunpowder | Lebensbaum**

2,90 €

### Fruchtig

**Apfel, Hagebutte oder Wildfrüchte | Sonnentor bzw. Lebensbaum**

2,90 €

### Kräutergarten

**Kamillenblüte, Pfefferminze oder Kräuter-Haustee | Lebensbaum**

2,90 €

# Abtackerle

## Kleiner Schwips

### Limes

Erdbeere | Selbstgemacht  
Rhabarber | Selbstgemacht  
Zwetschge | Selbstgemacht  
2 cl | 2,80 €

### Liköre

**Eierlikör | Selbstgemacht** Eier, Sahne  
Himbeere | Brennerei Friz, Oppenweiler  
Quitte | Brennerei Friz, Oppenweiler  
2 cl | 3,00 €

Birne (Williams Christ) | Brennerei Friz, Oppenweiler  
**Haselnuss-Sahne | AMH Brennerei, Zaberfeld** Sahne, Haselnuss  
**Kräuter | AMH Brennerei, Zaberfeld**  
Weinberg Pfirsich | Weingut Notz, Hohenhaslach  
2 cl | 3,40 €

## Großer Schwips

### Schnäpsle

Obstler | Brennerei Friz, Oppenweiler  
2 cl | 2,60 €

Kirsche | Brennerei Friz, Oppenweiler  
Traubenbrand (Lemberger) | Weingut Notz, Hohenhaslach  
Tresterbrand (Spätburgunder) | Weingut Weiberle, Hohenhaslach Sulfite  
**Tresterbrand (Muskateller) | Bio Weingut Seybold, Lauffen/N** Sulfite  
2 cl | 3,30 €

**Apfel Cuvée | AMH Brennerei, Zaberfeld**  
Birne (Williams Christ) | Brennerei Friz, Oppenweiler  
Mirabelle | Brennerei Friz, Oppenweiler  
**Zwetschge | AMH Brennerei, Zaberfeld**  
2 cl | 3,50 €

## Gin

Gretchen | Schladerer, Staufen im Breisgau

2 cl | 3,40 € || 4 cl | 6,00 €

Alwa Mettermalt Gin | Brennerei Fessler, Sersheim

Bruno Enzthal Gin | Koktelo, Bad Wildbad

Gin No. 4 | Brennerei Friz, Oppenweiler

2 cl | 3,60 € || 4 cl | 6,40 €

Fräulein Holle, Whisky-Fässle, Besigheim

**New Western Dry Gin | AMH Brennerei, Zaberfeld**

Steillage Gin | WieGail, Bietigheim-Bissingen

2 cl | 3,80 € || 4 cl | 6,80 €

## Whiskey

No. 11 Grain Whiskey | Brennerei Friz, Oppenweiler

2 cl | 3,60 € || 4 cl | 6,40 €

Stark getorfter Single Malt | Brennerei Friz, Oppenweiler

2 cl | 4,00 € || 4 cl | 7,20 €

Mettermalt Alpen Flair Whisky Edition 2023 | Brennerei Fessler, Sersheim

2 cl | 4,20 € || 4 cl | 7,50 €

**Bourbon Whisky | AMH Brennerei, Zaberfeld**

2 cl | 4,40 € || 4 cl | 7,80 €

## Longdrinks

Gin Lemon Fresh

2 oder 4 cl Gin nach Wahl mit einer Flasche **Now Fresh Lemon**

Ginpreis + 2,80 €

Whiskey Cola

2 oder 4 cl Whiskey nach Wahl mit einer Flasche **Now Black Cola**

Whiskeypreis + 2,80 €

*Schon gewusst?*

Bei uns gibt es keine Zusatzstoffe - Weder in den Speisen, noch in den Getränken

## *Schon gewusst?*

Unsere Lebensmittel kommen bis auf wenige Ausnahmen aus Baden-Württemberg und sind überwiegend nach ökologischen Standards zertifiziert

### **BIO**

#### **Baden-Württemberg**

Äpfel | Auberginen | Backpulver | Bergkäse | Birnen | Butterkäse | Dinkel | Eier | Essig  
Frühlingszwiebeln | Gurken | Hafer Barista | Hafer Cuisine | Haferflocken | Hanfsamen | Joghurt  
Johannisbeeren | Karotten | Kartoffeln | Ketchup | Knoblauch | Kohlrabi | Kürbis | Kürbiskerne | Lauch  
Leinsamen | Linsen | Mayonaise | Mehl | Milch | Minze | Mirabellen | Mozzarella | Nudeln  
Paniermehl | Paprika | Pastinaken | Petersilie | Pflaumen | Polenta | Quark | Quitten | Rhabarber  
Rostbraten | Rote Beete | Rotkohl | Rouladenfleisch | Sahne | Saiten | Salat | Sauerkraut  
Schinkenwurst | Schmand | Schnittlauch | Sellerie | Sonnenblumenkerne | Spargel | Spinat | Stecklinge  
Steckrüben | Streuobst-Balsamico | Tomaten | Weißkohl | Wirsing | Wurzelpetersilie | Ziegenkäse  
Zucchini | Zucker | Zwetschgen | Zwiebeln

#### **Deutschland**

Butter (BY) | Frischkäse (BY) | Essiggurken (TH) | Pilze (HE) | Salz | Senf

#### **Aus aller Welt**

Paprikagewürz (HU) | Pfeffer | Kümmel (LT) | Tee | Tomatenmark (IT) | Rapsöl (FR)

### **Naturlandschaft**

#### **Baden-Württemberg**

Bärlauch | Brombeeren | Reh | Walnüsse | Wildschwein

### **Konventionell**

#### **Baden-Württemberg**

Backwaren | Brät | Erdbeeren | Fleischwurst | Forellen  
Hackfleisch | Krustenschinken | Lamm | Maultaschenteig  
Schweinefilet | Schweinerücken | Speck | Stärke

#### **Deutschland**

Putenbrust (NI)

#### **Aus aller Welt**

Kaffee | Muskat



Unsere Lieferanten

**Wir sind BIO-zertifiziert - EG Kontr. Nr. DE-ÖKO-007**

Die **grün gedruckten Speisen (-komponenten)** sind nach ökologischen Standards hergestellt.



*Hunger*



**Unsere Zutaten stammen fast ausschließlich aus dem Ländle.**

**Daher wurden wir mit 3 Löwen bei »Schmeck den Süden« ausgezeichnet.**

Schmeck den Süden  
— *Gastronomen* —  
Baden-Württemberg

# Häppla

## Suppenkasperle

**Mauldascha-Süpple** Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel,  
Selbstgemachte Fleischbrühe mit handgemachten Mauldäschla. Sellerie, Eier  
6,60 €



**Linsen-Süpple** Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Sahne  
Mit **Alblinsen** und **Sahne**. Auf Wunsch vegan mit **Hafer Cuisine**.  
5,90 €



**Kürbiscreme-Süpple** Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Sahne,  
Mit regionalen **Kürbissen** und Schrozberger **Sahne**.  
Dazu handgemachtes Röstbrot. Auf Wunsch vegan und laktosefrei mit **Hafer Cuisine**.  
6,60 €

## Vesper

**Strammer Max** Weizen, Roggen, Gerste, Eier  
Frisches Bauernbrot, belegt mit Schinkenspeck und **Spiegelei**.  
9,90 €

**Saitenwürschtle (Bauernbrot || Kartoffelsalat)** Senf, Weizen, Roggen, Gerste,  
Ein Pärle hohenloher **Saiten** mit **Senf**, dazu frisches Bauernbrot oder selbstgemachter **Kartoffelsalat**. Sellerie  
7,90 € || 11,20 €



**Ofenkartoffel (+Speck)** Käse, Quark, Senf  
Mit **Käse** überbackene **Kartoffeln**, dazu **Kräuterquark** und verschiedene saisonale **Blattsalate**.  
Wahlweise zusätzlich mit Schinkenspeck.  
11,90 € (+2,00 €)



**Omelett (+Speck || +Bärlauch)** Eier, Sellerie, Senf  
In **BIO-Eiern** geröstetes **saisonales Gemüse** mit **Salatbouquet**.  
Wahlweise zusätzlich mit Schinkenspeck oder selbstgemachtem Bärlauchpesto.  
10,90 € (+2,00 € || +2,00 €)

grün gedruckt  
= 100% BIO

# Hasafutter

## Salate



### Gemischter Salat (klein || groß) Senf

Regionale **Blattsalate** und **Rohkostsalate** der Saison, mit selbstgemachtem **Dressing** (**Apfelsaft, Essig, Öl**).

Auf Wunsch vegan.

5,90 € || 9,90 €



### Blattsalat Senf

Regionale **Blattsalate** mit selbstgemachtem **Dressing** (**Apfelsaft, Essig, Öl**).

4,50 €

### Kartoffelsalat Sellerie, Senf

Handgemacht nach schwäbischer Art, mit **Kartoffeln**, Fleischbrühe, **Zwiebeln, Senf, Essig & Öl**.

5,00 €



### Schwäbischer Salat

**Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Sellerie, Senf, Eier**

Großer **gemischter Salat** mit gebratenen handgemachten Mauldäschla und schwäbischem **Kartoffelsalat**.

Auf Wunsch mit vegetarischen Maultaschen und ohne Kartoffelsalat.

16,60 €

### Puten-Salat XS

Senf

Großer **gemischter Salat** mit gebratenen norddeutschen Putenbruststreifen.

15,60 €

### Herbst-Salat XS

Senf

Großer **gemischter Salat** mit gebratenem Schinkenspeck, **Schmorkürbiswürfeln** und **Champignons**

14,90 €



### Veggie-Salat XS

Sellerie, Senf

Großer **gemischter Salat** mit saisonalem **Grillgemüse, Sonnenblumenkernen, Lein- und Hanfsamen**. Auf Wunsch vegan.

14,90 €



### +Kracherle || +Brot || +Kerne Weizen, Gerste, Roggen, Dinkel, Hafer

Zu unseren **Salaten** kann man auf Wunsch selbstgeröstete Kracherle, frisches Bauernbrot oder unsere **Kernmischung (Hanfsamen, Leinsamen, Sonnenblumenkerne)** bestellen.

+0,50 € || +1,70 € || +0,70 €

grün gedruckt  
= 100% BIO

## Von allem ebbes

### Deftiges

#### Schnitzel (Schwein || Pute)



Weizen, Sellerie, Eier

**Panierte** Schnitzel vom hällischen Landschweinrücken oder von der norddeutschen Putenbrust.

Mit Söble und einer **Beilage** nach Wahl.

17,50 € || 18,50 €

#### Cordon Bleu

Weizen, Sellerie, Eier, Käse

**Paniertes** Schnitzel vom hällischen Landschweinrücken, gefüllt mit Krustenschinken und **Emmentaler**.

Mit Söble und einer **Beilage** nach Wahl.

20,90 €

#### Putensteak (+Pilze || +Bärlauch)



Käse, Quark

Mit Krustenschinken und **Emmentaler** überbackenes

Putensteak (NI), dazu **Bratkartoffeln** und **Kräuterquark**. Auf

Wunsch zusätzlich mit **Champignons (HE)** oder selbstgemachtem Bärlauchpesto.

21,90 € (+1,50 € || +2,00 €)

Unser selbstgemachtes  
Bärlauchpesto gibt's  
auch zum Mitnehmen

#### Zwiebelrostbraten (180g || 240g)

Weizen, Sellerie

Saftiger **Rostbraten** aus der hohenloher BIO-Färsch mit **Schmelzwiebeln** und Trollingersöble, dazu eine **Beilage** nach Wahl. Auf Wunsch mit ca. 240g Fleisch.

28,50 € || 33,50 €

#### ECO-Deller

Weizen, Sellerie, Eier Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel

Putensteak (NI), ein **paniertes** Schweineschnitzel und ein handgemachtes Herrgottsbscheißerle.

Mit **Röstzwiebeln**, Söble und einer **Beilage** nach Wahl.

21,90 €

#### Schwoba-Deller

Weizen, Sellerie, Eier Roggen, Gerste, Hafer,

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

Mit **Röstzwiebeln**, Söble und einer **Beilage** nach Wahl.

25,90 €

#### Rehgulasch



Weizen, Eier, Sellerie

Gulasch vom Kirbachtaler Reh mit selbstgemachten **Spätzle** und **Apfel-Rotkraut**.

23,90 €

#### Rinderrouladen



Senf, Weizen, Sellerie, Eier,



Selbstgemachte **Rouladen** (Füllung: Speck, **Gurken** und **Senf**), mit Bratensöble, handgemachten **Spätzle** und **Apfel-Rotkraut**.

24,50 €




 **Herrgottsbscheißerla (Klassisch || Veggie)**  **Weizen, Sellerie, Eier,**  
Zwei handgemachte Maultaschen mit Hackfleisch-**Spinat**- oder **Gemüse**-Füllung. Mit Bratensoße und **Kartoffelsalat**  
oder vegetarisch mit **Frischkäsesoße** und **Blattsalat**, dazu **Schmelzzwiebeln**. **Roggen, Gerste,**  
15,90 € || 15,40 € **Hafer, Dinkel, Senf, Frischkäse, Sahne, Milch**

 **Kässpätzle (+Speck || +Bärlauch || +Kürbis)**  **Weizen, Eier, Käse, Sahne,**  
Mit **Butter- und Bergkäse** angebratene **Spätzle**, dazu **Röstzwiebeln** und verschiedene **Blattsalate** der Saison. **Senf**  
Auf Wunsch zusätzlich mit Schinkenspeck, selbstgemachtem Bärlauchpesto oder **Schmorkürbis**.  
14,50 € (+2,00 € || +2,00 €)

 **Knödel (+ Pute || +Pilze)**  **Weizen, Sellerie, Eier Roggen, Gerste,**  
Geröstete Semmelknödelscheiben in wechselnden Sorten mit saisonalem **Gemüse** und **Frischkäsesoße (BY & BW)**.  
Auf Wunsch zusätzlich mit Putenbruststreifen (NI) oder **Champignons**.  
13,90 € (+5,00 € || +1,50 €)

 **Lensa (Klassisch || Veggie || Vegan)** **Weizen, Eier, Sellerie, Senf**  
**Linseneintopf** (Klassisch: mit **Spätzle** und **Saitenwürstle** | Veggie: mit **Spätzle**  
und **Salat** | Vegan: mit **Bratkartoffeln** und **Salat**.)  
16,90 € || 14,50 € || 14,50 €

 **Kürbis-Ragout (+Filet || +Speck)** **Sahne, Dinkel**  
Geschmorter **Kürbis (Hokkaido, Butternut u.a.)** mit **Sahne** verfeinert, dazu **Bratkartoffeln**.  
Wahlweise zusätzlich mit Schweinefiletstreifen oder Schinkenspeck.  
Auf Wunsch vegan und laktosefrei mit **Hafer Cuisine**.  
12,90 € (+6,00 € || +2,00 €)

 **Nudel-Pfännle (+Pute || +Pilze)** **Milch, Frischkäse, Sahne, Dinkel, Sellerie**  
**Dinkel Penne** mit saisonalem **Gemüse** und **Frischkäsesoße (BY & BW)**. Wahlweise zusätzlich mit Putenbruststreifen (NI)  
oder frischen **Champignons (HE)**. Auf Wunsch vegan und laktosefrei mit **Hafer Cuisine**.  
12,90 € (+5,00 € || +1,50 €)

*Schon gewusst?*

Saison vorbei? Dann gibt es bei uns neue Leckereien.  
Denn wir möchten keine Zutaten, die den halben Globus überqueren müssen.

Zu wenig Saft?  
Oftach was saga,  
dann brenget mer mehr

## Söbla

**Bratensöble** Sellerie  
Dunkle Bratenjus.

**Pilzrahmsöble** Sellerie, Sahne  
Mit **Champignons** aus Hessen und **Sahne**.

**Pfefferrahmsöble** Sellerie, Sahne  
Mit eingelegtem grünen Pfeffer und **Sahne**.

## Beilagen



**Bratkartoffeln**  
Kross gebratene **Kartoffeln** mit Schale.  
5,00 €



Im Winter ist saisonales **Gemüse** beispielsweise **Karotte, Steckrübe, Kohlrabi, Sellerie, Wurzelpetersilie, Pastinake...**  
5,00 €



**Penne** Dinkel  
**Dinkel-Penne** von der Spielberger Mühle.  
4,80 €



**Rotkraut**  
Gekochter **Rotkohl** mit **Äpfeln** verfeinert.  
5,00 €



**Kürbis**  
**Schmorkürbiswürfel** aus verschiedenen Sorten (z.B. **Hokkaido, Butternut, Futsu Black** und **Muskat de Provence**).  
5,00 €



**Spätzle** Weizen, Sellerie, Eier  
Selbstgemacht aus Brackheimer **Spätzlemehl** und **Huhn & Hahn Eiern** mit Söble nach Wahl.  
5,00 €



**Kässpätzle** Weizen, Eier, Sahne, Käse  
Mit **Butter- und Bergkäse** angebratene **Spätzle** mit selbstgemachten **Röstzwiebeln**.  
9,00 € (Aufpreis als Beilage zum Hauptgericht 4,00 €)

grün gedruckt  
= 100% BIO

## Für die Kloine



### Bob der Baumeister

Zwei in **Eiern** geröstete Maultaschen. Auf Wunsch vegetarisch. **Weizen, Sellerie, Eier, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel**

8,50 €



### Spongebob

**Kässpätzle** ohne Salat und ohne Zwiebeln. **Weizen, Eier, Käse, Sahne**

8,50 €

### Schneewittchen und die 7 Zwerge

**Panierte** Schweineschnitzel-Streifen mit **Spätzle** und Bratensöble. **Weizen, Eier, Sellerie**

11,90 €

### Minions **Weizen, Eier**

Puten-Nuggets (NI) **paniert** & frittiert mit Wilden **Kartoffeln** und **Ketchup**.

11,90 €

### Harry Potter

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

*Schon gewusst?*

BIO Hennen haben helleres Eigelb, weil ihrem Futter keine Zusatzstoffe beigemischt werden (z.B. Karotin).  
Daher (und weil wir nicht mit Kurkuma nachhelfen) sind unsere Spätzle heller.

grün gedruckt  
= 100% BIO

# Cordon Bleu

## Jeden Mittwoch

Gefülltes **paniertes** Schnitzel vom hällischen Schweinerücken.  
Mit Sößle und einer **Beilage nach Wahl**.

**Klassisch** Weizen, Sellerie, Eier, Käse

Mit Krustenschinken und **Emmentaler** gefüllt.

20,90 €

**Kürbis** Weizen, Sellerie, Eier, Käse

Mit **Bacon, Schmorkürbis** und **Emmentaler** gefüllt.

21,90 €

**Bärlauch** Weizen, Sellerie, Eier, Käse

Mit Krustenschinken, **Emmentaler** und selbstgemachtem Bärlauchpesto gefüllt.

22,90 €

**Zwiebel** Weizen, Sellerie, Eier, Käse

Mit Krustenschinken, **Emmentaler** und **Schmelzzwiebeln** gefüllt in einer **Röstzwiebelpanade**.

21,90 €

**Bavaria** Weizen, Sellerie, Eier, Käse, Senf

Mit Krustenschinken, **Emmentaler** und **süßem Senf** gefüllt in einer Brezelpanade.

21,50 €

**Champignon** Weizen, Sellerie, Eier, Frischkäse

Mit Krustenschinken, **Frischkäse (BY)**, **Champignons (HE)** und **Lauch** gefüllt.

21,90 €

Unser selbstgemachtes  
Bärlauchpesto gibt's  
auch zum Mitnehmen

### Schon gewusst?

Auf vielen Speisekarten steht »Hausgemacht«

Dafür genügt es aber, Fertigprodukte zu erwärmen.

Nur »HANDgemacht« oder »SELBSTgemacht« hält das, was es verspricht.

Bei uns findet man deshalb nur die beiden letzten Bezeichnungen.

# Advent Advent

**Ab 15. November jedes Wochenende (Freitag bis Sonntag)**



**Käsebällchen** Weizen, Eier, Sahne, Käse, Quark, Senf

Frittierte **Käsespätzle** auf winterlichen **Blattsalaten** mit **Kräuterquark**. Eier

9,90 €

**Rehrücken** Sellerie

Medallions vom kirbachtaler Rehrücken mit Salbeisöble, **Kürbisspalten** und **Bratkartoffeln**.

29,90 €



**Hokkaido (+Käse)** Sellerie, Dinkel, Käse

Mit **Dinkel** und **saisonaem Gemüse** gefüllter **Hokkaido**-Kürbis.

Auf Wunsch mit **Butter- und Bergkäse überbacken**.

16,90 € (+1,50 €)



**Süßes Duett** Weizen, Butter, Nüsse, Sahne, Eier

**Apfel Crumble** mit selbstgemachtem **Walnusseis**

7,90 €

*Schon gewusst?*

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

grün gedruckt  
= 100% BIO

# Guat+la

## Desserts



Crème Brûlée Eier, Sahne, Milch

Süßspeise aus Schrozberger **Sahne** und Huhn & Hahn **Eigelb** mit karamellisiertem **Zucker**.

4,90 €



Kaiserschmarrn Milch, Eier, Weizen

Zerrupfter **Pfannkuchen** mit **Apfelkompott** und **Puderzucker**.

6,90 €



Eis Joghurt, Sahne, Eier, Hafer, Nüsse

Handgemachtes Eis (**auf Eigelb-Sahne-Basis**) in saisonal wechselnden Sorten  
auf einem **Fruchtspiegel** mit **Krümeln** selbstgemachter **Kekse**.

1 Kugel | 3,80 € || jede weitere Kugel | 2,10 €



Porridge Hafer

Cremiger veganer Getreidebrei aus **Haferflocken** und **Hafer-Cuisine** mit saisonalen **Früchten**.

5,50 €



Kuchen Weizen, Butter, Sahne, Quark, Eier

Je nach Lust und Laune der Chefin gibt es **Apfelkuchen**, **Zwetschgenstreusel** oder **Käsekuchen**.

Preis laut Tafel

## Schon gewusst?

Wir kochen euer Wunschmenü auch als Catering ab 15 Personen.  
Bei Bedarf stellen wir auch Geschirr, Besteck, Tischdecken und Servietten zur Verfügung.

Gerne bewirten wir euch auch ausserhalb unserer Öffnungszeiten ab 20 Personen  
oder einem Mindestumsatz von 500 Euro.

## *Schon gewusst?*

Restaurants haben in der Regel keine gute Ökobilanz. Wir möchten zeigen, dass es auch anders geht und versuchen, unseren ökologischen Fußabdruck so klein wie möglich zu halten.

**Beschaffung:** Bei uns gilt: Wochenmarkt statt Weltmarkt.

Dadurch ist (fast alles) auf unserer Karte regional und damit auch saisonal.

**Bienen:** Damit Insekten Nahrung finden, versuchen wir auf unserer Terrasse den Schotterwüsten deutscher Vorgärten ein klein wenig entgegenzuwirken.

**Bio:** Durch den hohen Bio Anteil wird Düngemittel und Pflanzenschutz gespart.

**Bondrucker:** Wir drucken auf normalem Papier oder beim Thermodrucker mit BPA freiem Umweltpapier (Blue4est).

**Bücher:** In unserem Büchertauschregal darf jeder ausgediente Bücher einstellen, andere mitnehmen oder leihen.

**Clean Eating:** Bei uns gibt es keine Zusatzstoffe.

**Clean Up Day:** Jedes Jahr am 20. September ist Welt-Aufräum Tag.

Da sammeln wir gemeinsam mit euch. Man findet uns aber auch regelmäßig in der Stadt, um ein kleines bisschen Müll aus der Natur zu entfernen.

**Convenience:** gibt es bei uns nicht, denn wir machen (fast) alles selbst.

**Deko:** Wir nutzen Deko aus Naturmaterialien und verwenden diese saisonal wieder.

**Digital statt Analog:** Ausgedruckt wird nur das Nötigste, was möglich ist, wird digital erledigt.

**DIY:** Wir bauen viel selbst – aus alten Paletten, ausgedientem Besteck, den Kleiderständer unserer Vormieter, Konservendosen oder vermeintlichem Müll.

**Energieverbrauch:** Wir nutzen 100% Ökostrom, alle Leuchtmittel sind LEDs und die Heizung hat eine Smart-Steuerung. In der Küche, wo am meisten verbraucht wird, haben wir uns angewöhnt, energiesparend zu arbeiten.

**Entsorgung:** Unverpackt einkaufen, Müll trennen, weiterverwerten – So haben wir im Vergleich mit anderen Restaurants sehr wenig Abfall.

**Kombinieren:** Wir bieten viele Komponenten unserer Gerichte in verschiedenen Speisen an, um weniger wegschmeißen zu müssen.

**Korken:** Wir sammeln für die Kronenkinder (Förderverein für krebskranke Kinder Tübingen).

**Lebensmittelabfälle:** Wenn möglich, wird alles von einem Produkt verwendet.  
Über vegetarische Speisereste freuen sich tierische Abnehmer aus der Umgebung,

**Mehrweg:** Molkereiprodukte und der Großteil unserer Getränke ist in Mehrweg Glasflaschen.

**Mittelstand:** Großkonzerne unterstützen wir nicht. Wir bevorzugen kleine, familiengeführte Unternehmen ohne Aufsichtsräte, millionenschwerem Werbebudget und weltweiter Lieferung.

**Plastik:** Plastik wollen wir nicht verwenden. Wir bevorzugen Holz, Metall, Naturfasern oder andere langlebige Materialien.

**Putzlapen:** Wir nutzen lieber umgenähte, ausgediente Handtücher aus 100% Baumwolle statt in Plastik verpackte Einweg-Mischfasern.

**Recycling:** Druckerpapier, Servietten, Papierhandtücher und WC-Papier nutzen wir aus wiederverwerteten Fasern.

**Reparieren:** Nichts hält für die Ewigkeit. Was bei uns kaputt geht, kaufen wir nicht sofort neu, sondern versuchen es zu reparieren.

**Second-Hand:** Vieles in unserem Restaurant gibt es schon weit länger als uns. Stühle, Theke und Rückwand, Kombidämpfer, Tiefkühler sowie Grillplatte und Fritteuse haben schon in anderen Gastronomien ihren Dienst geleistet.

**Speisereste:** Unsere Portionen sind darauf abgestimmt, dass der Durchschnitt satt wird. Es gibt auch XS Portionen oder für besonders Hungrige XL Portionen sowie Vor- und Nachspeisen.

**To-Go:** Für Takeaway nutzen wir Konservengläser, kompostierbare Behälter aus Bagasse oder selbst mitgebrachte Behälter.

**Verpackung:** Wir kaufen möglichst unverpackt, in Mehrweggläsern oder Papiergroßgebinden ein. Außerdem vakuumieren wir nichts, sondern machen Speisen durch Einfrieren und Einwecken haltbar.

**Wasser:** Tafelwasser aus der Leitung wird mit Trinkwasserfilter, Durchlaufkühler und CO<sup>2</sup> Anlage zu sprudeligem Genuss.

**Wiederverwenden:** Ölkänister, Holzkörbchen, große Konservendosen, Schnapsflaschen und Kartonagen finden immer wieder dankbare Abnehmer und enden im Garten, als Deko oder Geschenkverpackung statt im Abfall.



# 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.