

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

Riesling, brut | Weinbauer Gerd Keller, Hohenhaslach

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

Frugesco Free

Hergestellt mit alkoholfreiem Wein | Felsengartenkellerei, Besigheim

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

Betty

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

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

Emil

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

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

Hugo

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

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

Jockel

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

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

Karl

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

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

Queen

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

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

Ruth

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

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

Grauburgunder

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

Cabernet Blanc

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

Chardonnay

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

Sauvignac

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

Cuvée

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

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

Spätburgunder Weißherbst

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

Cuvée

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

fruchtig | Weingut Notz, Hohenhaslach

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

Rot

Trollinger

trocken | Weingut Weiberle, Hohenhaslach

0,25 l | 4,90 €

Spätburgunder

trocken | Weingut Weiberle, Hohenhaslach

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

Zweigelt

trocken | Bio Weingut Eisele, Hessigheim

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

Lemberger

trocken | Weingut Notz, Hohenhaslach

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

Merlot

trocken | Fried Baumgärtner Weine, Hohenhaslach

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

Samtrot

halbtrocken | Fried Baumgärtner Weine, Hohenhaslach

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

Cuvée

trocken | Ramaß: 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

Trollinger, Rosé oder Riesling mit Blubberwasser

0,25 l | 4,20 €

Bier

Vom Fass

Spezial Gold

Export Bier (5,6%) | Privatbrauerei Waldhaus

0,3 l | 3,40 € || 0,5 l | 4,40 €

Ohne Filter

Naturtrübes Kellerbier (5,6%) | Privatbrauerei Waldhaus

0,3 l | 3,40 € || 0,5 l | 4,40 €

Weißer

Helles Hefeweizen (5,6%) | Privatbrauerei Waldhaus

0,3 l | 3,40 € || 0,5 l | 4,40 €

Aus der Flasche

Freies Gold

Alkoholfreies Bier | Brauerei Clemens Härle

0,33 l | 3,60 €

Freies Weizen

Alkoholfreies Helles Hefeweizen | Brauerei Clemens Härle

0,5 l | 4,40 €

Ohne Filter Dunkel

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

0,33 l | 3,60 €

Naturpils

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

0,33 l | 3,60 €

Naturradler

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

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



Cappuccino

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



Espresso- oder Latte Macchiato

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

Himbeere | Brennerei Friz, Oppenweiler
Quitte | Brennerei Friz, Oppenweiler
2 cl | 3,00 €

Birne (Williams Christ) | Brennerei Friz, Oppenweiler
Haselnuss-Sahne | AMH Brennerei, Zaberfeld
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
Tresterbrand (Muskateller) | Bio Weingut Seybold, Lauffen/N
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 Enztal 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

Selbstgemachte Fleischbrühe mit handgemachten Mauldäschla.

6,60 €



Linsen-Süpple

Mit **Alblinsen** und **Sahne**. Auf Wunsch vegan mit **Hafer Cuisine**.

5,90 €



Kürbiscreme-Süpple

Mit regionalen **Kürbissen** und Schrozberger **Sahne**.

Dazu handgemachtes Röstbrot. Auf Wunsch vegan und laktosefrei mit **Hafer Cuisine**.

6,60 €

Vesper

Strammer Max

Frisches Bauernbrot, belegt mit Schinkenspeck und **Spiegelei**.

9,90 €

Saitenwürschtle (Bauernbrot || Kartoffelsalat)

Ein Päärle hohenloher **Saiten** mit **Senf**, dazu frisches Bauernbrot oder selbstgemachter **Kartoffelsalat**.

7,90 € || 11,20 €



Ofenkartoffel (+Speck)

Mit **Käse** überbackene **Kartoffeln**, dazu **Kräuterquark** und verschiedene saisonale **Blattsalate**.

Wahlweise zusätzlich mit Schinkenspeck.

11,90 € (+2,00 €)



Omelett (+Speck || +Bärlauch)

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)

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

Auf Wunsch vegan.

5,90 € || 9,90 €



Blattsalat

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

4,50 €

Kartoffelsalat

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

5,00 €



Schwäbischer Salat

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

Auf Wunsch mit vegetarischen Maultaschen und ohne Kartoffelsalat.

16,60 €

Puten-Salat



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

15,60 €

Herbst-Salat



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

14,90 €



Veggie-Salat



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

14,90 €



+Kracherle || +Brot || +Kerne

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 etwas

Deftiges

Schnitzel (Schwein || Pute)



Panierte Schnitzel vom hällischen Landschweinrücken oder von der norddeutschen Putenbrust.
Mit Söble und einer **Beilage** nach Wahl.

17,50 € || 18,50 €

Cordon Bleu

Paniertes Schnitzel vom hällischen Landschweinrücken, gefüllt mit Krustenschinken und **Emmentaler**.
Mit Söble und einer **Beilage** nach Wahl.

20,90 €

Putensteak (+Pilze || +Bärlauch)



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 €)

Zwiebelrostbraten (180g || 240g)

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

28,50 € || 33,50 €

ECO-Deller

Putensteak (NI), ein **paniertes** Schweineschnitzel und ein handgemachtes Herrgottsbscheißerle.
Mit **Röstzwiebeln**, Söble und einer **Beilage** nach Wahl.

21,90 €

Schwoba-Deller

Zartes Schweinelendchen, ein Mini-**Rostbraten** und ein selbstgemachtes Herrgottsbscheißerle.
Mit **Röstzwiebeln**, Söble und einer **Beilage** nach Wahl.

25,90 €

Rehgulasch



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

23,90 €

Rinderrouladen

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

24,50 €

Unser selbstgemachtes
Bärlauchpesto gibt's
auch zum Mitnehmen



Herrgottsbscheißerla (Klassisch || Veggie)



Zwei handgemachte Maultaschen mit Hackfleisch-**Spinat**- oder **Gemüse**-Füllung. Mit Bratensoße und **Kartoffelsalat** oder vegetarisch mit **Frischkäsesoße** und **Blattsalat**, dazu **Schmelzzwiebeln**.

15,90 € || 15,40 €



Kässpätzle (+Speck || +Bärlauch || +Kürbis)



Mit **Butter- und Bergkäse** angebratene **Spätzle**, dazu **Röstzwiebeln** und verschiedene **Blattsalate** der Saison. Auf Wunsch zusätzlich mit Schinkenspeck, selbstgemachtem Bärlauchpesto oder **Schmorkürbis**.

14,50 € (+2,00 € || +2,00 €)



Knödel (+ Pute || +Pilze)



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)

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)

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)

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 Soße?
Einfach was dazu,
dann bringen wir mehr

Sößla

Bratensößla
Dunkle Bratenjus.

Pilzrahmsößla

Mit **Champignons** aus Hessen und **Sahne**.

Pfefferrahmsößla

Mit eingelegtem grünen Pfeffer und **Sahne**.

Beilagen



Bratkartoffeln

Kross gebratene **Kartoffeln** mit Schale.

5,00 €



Gemüse

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

5,00 €



Penne

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

Selbstgemacht aus Brackheimer **Spätzlemehl** und **Huhn & Hahn Eiern** mit Sößla nach Wahl.

5,00 €



Kässpätzle

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.

8,50 €



Spongebob

Kässpätzle ohne Salat und ohne Zwiebeln.

8,50 €

Schneewittchen und die 7 Zwerge

Panierte Schweineschnitzel-Streifen mit **Spätzle** und Bratensöble.

11,90 €

Minions

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

Mit Krustenschinken und **Emmentaler** gefüllt.
20,90 €

Kürbis

Mit **Bacon**, **Schmorkürbis** und **Emmentaler** gefüllt.
21,90 €

Bärlauch

Mit Krustenschinken, **Emmentaler** und selbstgemachtem Bärlauchpesto gefüllt.
22,90 €

Zwiebel

Mit Krustenschinken, **Emmentaler** und **Schmelzzwiebeln** gefüllt in einer **Röstzwiebelpanade**.
21,90 €

Bavaria

Mit Krustenschinken, **Emmentaler** und **süßem Senf** gefüllt in einer Brezelpanade.
21,50 €

Champignon

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

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

9,90 €

Rehrücken

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

29,90 €



Hokkaido (+Käse)

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

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

16,90 € (+1,50 €)



Süßes Duett

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

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

4,90 €



Kaiserschmarrn

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

6,90 €



Eis

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

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

5,50 €



Kuchen

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 CO² Anlage zu sprudeligem Genuss.

Wiederverwenden: Ölkannister, 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.