



VORSPEISEN UND KLEINE GERICHTE

Wildleberparfait mit Quittengelee und warmem Apfel und Preiselbeeren
Bukett von Feldsalat, hausgebackener Brioche 9

Hausgemachte Rehsülze
Remouladensauce, kleines Salatbukett, Bratkartoffeln
Vorspeise 9
Hauptgang 14

Marinierter Pulpo nach spanischer Art mit Zwiebeln, Gurke, Tomate
In Olivenöl und weißem Balsamico, Brot
12.50

Gebratene Seezungenfilets, Garnele und Lachsstreifen
mit Zitrone, Olivenöl und Petersilie
an einem Bukett von Blattsalaten in Vinaigrette
Sauce Aioli 19 klein 15

Scheiben vom hausgebeizten Norweger Lachs mit Dill-Senfauce
Geriebener Meerrettich, Bukett von Blattsalaten der Saison
10

Carpaccio vom Weiderind mit nativem Olivenöl, Rucola, Parmesan
12 groß 14.50

Vitello Tonato - Kalbfleisch in Thunfischsauce
15

Spaghetti Aglio Olio Peperocini forte
8

Hausgemachte Maultäschle, Brät, Dörripflaumen und Pistazien
In Rote Beteschaum
10



SUPPEN

Klare Rinderkraftbrühe
mit hausgemachten Maultaschen

5

Schaumsuppe von Rote Bete mit Kartoffelchips

5

Gaisburger Marsch – Gemüse Eintopf mit gesottenem Rindfleisch
Zwiebelschmälze, Kartoffeln und Spätzle

7

Linsensuppe mit Spätzle und Saiten

7

Schwäbische Kutteln in Lemberger mit Koriander

7

FISCHGERICHTE

Filet vom Loup de mer auf der Haut gebraten
an marinierten roten Linsen, Rukula, Olivenöl (kleine Portion)

14

Spaghetti mit gebratenen Hummerkrabben,
Zucchinistreifen, Kräuter, Babytomate, Knoblauch

18.50

Gegrillte Lachsschnitte mit Sauce au vin blanc
auf buntem Wintergemüse, Schwenkkartoffeln

18

Gebratene ganze Atlantikseezunge, Zitronenbutter, Salzkartoffeln und Salat

32



HAUPTSPEISEN

Hausgemachte Frischkäsegnocchi mit Spinat gebraten
und Mozzarella gratiniert, Tomatensugo

9

Hausgemachte Teigtaschen mit Steinpilzfüllung
Butter und Parmesan

10

Würfel vom Hirschkalb aus eigener Jagd in Burgundersauce, Preiselbeeren
Apfelrotkraut und Semmelknödel

16.50

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein
mit Bratkartoffeln und Salate in Vinaigrette

13.50 vom Kalb 18.50

„Das kleine Jägerrecht“

Innereien vom Wild in Balsamicosauce, Zwiebeln, Apfelscheibe, Speck
Kartoffelpüree 15

Sauerbraten vom Wildschwein aus eigener Jagd
mit Apfelrotkraut und Semmelknödeln

17.50

Scheiben aus der Rehkeule aus eigener Jagd, rosa gebraten, in ihrer Sauce
Gemüsebukett, Kräuterpilze, hausgemachte Spätzle, Ackersalat in
Vinaigrette

25

Steak vom südamerikanischen Weiderind mit Kräuterbutter
Gemüse der Saison, Kartoffelgratin 25



SCHWÄBISCHES

Wurstsalat auch schwäbisch mit Blutwurst und / oder Käse
8.50

Linsen, Spätzle und Saitenwürstle Vorspeise 7
Hauptgang 10

Schwäbische Kutteln in Lemberger mit Koriander und Bratkartoffeln
10.50

Hausgemachte Käsespätzle mit Almkäse aus dem Bregenzer Wald
geschmälzte Zwiebeln, Salate der Saison in Vinaigrette
12.50

Hausgemachte Maultaschen aus der Brühe mit Zwiebeln
oder gebacken mit Ei, Salate der Saison in Vinaigrette
10.50

Gebackener Fleischkäse vom Landmetzger mit Zwiebeln, Spiegelei,
Bratkartoffeln, Saisonsalat in Vinaigrette
9

Gaisburger Marsch – Gemüseintopf mit gesottenem Rindfleisch
Zwiebelschmälze, Kartoffeln und Spätzle
12.50

Abstatter Leibgericht – Schweinelendle in Pilzrahmsauce
Maultasche und Spätzle, Bubenspitze,
Blattsalate der Saison mit Kartoffelsalat
18.50

Rostbraten vom Weiderindrücken mit gebratenen Zwiebeln
mit hausgemachten Spätzle und Salate der Saison
22.00