

„Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend.“

– Johann Wolfgang von Goethe –

Tagesessen vom 26. Oktober 2026 – 31. Oktober 2026

Jeweils von 11.30 bis 14.00 Uhr außer an Feiertagen

Vegetarisch

Steinpilz-Ravioli

€ 13

Wurzelgemüse aus dem Ofen - Ricotta

Porcini mushroom ravioli – roasted root vegetables - ricotta

Fleisch

Szegediner Gulasch

€ 13

Sauerkraut - Schupfnudeln

Szegedin goulash - sauerkraut – potato noodles

Fisch

Pochierter Seelachs

€ 13

Kartoffel-Kürbisstampf - Senfsauce

Poached pollock - mashed potatoes & pumpkin - mustard sauce

BlattWerk

Kleiner Blattsalat

€ 4,5

Small salad

Dessert

Parfait von der gebrannten Mandel

€ 11

Salzbrezeln – Quitte

Almond parfait - salted pretzels - quince

Schoko-Brownie *-Unsere vegane alternative-*

€ 11

Steinobstkompott – Kirschsorbet

Chocolate brownie - stone fruit compote - cherry sorbet

„Bei Tisch soll Freude den Vorsitz führen.“
Deutsches Sprichwort

„Genießen ist eine Kunst.“
La Rochefoucauld.

Vorspeise

Wildkräutersalat  € 16
Pilz-WanTan - Birnenvinaigrette - eingelegte Birne
Walnuss
Wild herb salad - mushroom wonton - pear vinaigrette
pickled pear - walnut

Blutwurstravioli € 18
Rahmsauerkraut - karamellisierter Apfel - Kräuteröl
frittierte Petersilie
Black pudding ravioli - creamed sauerkraut - caramelized apple
herb oil - crispy parsley

Suppe

Kürbissuppe  € 12
Curry - Jalapeño - veganer Feta - Kürbis Öl
geröstetes Brot
Pumpkin soup - curry - jalapeño - plant-based feta
pumpkin oil - toasted bread

Fisch

Wolfsbarschfilet € 27
Geschmorte Paprika - Kräuter-Risotto Bällchen
Aubergine - Weißweinschaum
Sea bass filet - braised bell pepper - herb risotto croquette
eggplant - white wine foam

Vegetarisch

Grünkernbratlinge  € 26
Süßkartoffel - wilder Brokkoli - Pistazie - Petersilie
Green spelt patties - sweet potato - wild broccoli - pistachio
parsley

Fleisch

Wiener Schnitzel vom Milchkalb € 33
Gurkensalat - Petersilienkartoffeln - Preiselbeeren
Wiener Schnitzel of milk-fed veal - cucumber salad
parsley potatoes - lingonberries

Caesar Salad mit Putenstreifen € 25
Romanasalat - Bacon - Croûtons - Parmesandressing
Caesar salad with turkey strips - romaine lettuce - bacon
croûtons - parmesan dressing

**Schwäbischer Zwiebelrostbraten
vom Weiderind** € 36
Portweinjus - Röstzwiebeln - Spätzle - Speckbohnen
Swabian onion roast of pasture-raised beef - port wine jus
crispy fried onions - spätzle - bacon beans

GenussQuellen mit Leidenschaft für beste Produkte

Biohof Maaß - Kirchberg
Metzgerei Wilder Mann - Künzelsau
Gärtnerei Kiemle - Bietigheim-Bissingen
Der Vollrath - Heilbronn
Langenburger Schafkäserei - Langenburg
Fischzucht Popp - Ingelfingen
Büffel Bill - Konstanz Bio Hof Stier - Hohebach
Hofgut Hermersberg - Niedernhall
Deutsch See - Feuerbach
Chefs Culinar Süd GmbH - Zusmarshausen
Beck GmbH & Co.KG - Neu-Kupfer
Sternhof Weikersholz GbR - Rot am See
Hohenloher Bauerngenossenschaft - Schrozberg
hofburk Pilze GbR - Rot am See
Regionale Jäger