





Speisekarte

Vorspeisen

Riesengarnelen vom Lavasteingrill	19
Wildkräuter / Waldbeeren	
Schwäbischer Burrata 	15
Bunte Tomaten / Wiesenblüten	
Marinierte Kräuterseitlinge in Backteig 	14
Waldkräuter Crème Fraîche / Blattsalate	
Blattsalate 	7
Brotchips / Balsamico	
Waldkräuter Schaumsüppchen 	7
Schwarzbrotcroutons	

Schwäbisch moderne Spezialitäten

Gegrillte Gartenzucchini 	19
Abblinsenpüree / Kartoffelterrinen / Amaranth / Hanfsamen / Wildkräuter	
Breite Bäckernudeln 	22
Kräuter Sahne Sauce / würzig knusprige Austernpilze oder gegrillter Käse	
Austernpilzburger Esslingen Special 	17
Kartoffelbun / Wildkräuteröl / Süßkartoffelpommes / Fichtensprossenmajonaise	
Seitan mit knuspriger Haferpanade 	16
Kräuterknöpfe / Gemüsejus	
24 Stunden marinierte Hähnchenbrust vom Lavasteingrill	18
schwäbisches Anti Pasti / Wildkräutersalat	
Saiblings Filet vom Lavasteingrill	28
Kartoffelterrinen / Babyspinat / Dillöl	
Wildkräuter Maultaschen	17
Waldpilzsauce / Kartoffelterrinen / Karotten	
Schweinefilet Wildkräuterpanade	19
Kartoffelsalat / grober Senf	
Wiener Schnitzel	27
gebackene Kartoffelstäbchen / Quitte & Zitrone	
Bio Angus Rindfleisch Burger 180 gr.	19
Kartoffelbun / Wildkräuter / Kartoffelecken / geräucherter Ketchup	
Rinder Ragout	22
Trollinger Sauce / Bäckernudeln / Ofensellerie-Püree	

Schamott Ofen



Exklusiver Rinderrücken	29
Zwiebelconfit / Nussbutter-Kartoffel Stampf / Jus / Bunte Beeten	
Rinderfilet Premium Cut 200gr.	45
Ofenkartoffel / Wildkräuterquark / Grillgemüse	

Dinkel-Roggen Teig mit köstlichem Belag aus unserem Schamott Ofen:



Grüner Spargel 	13
Wildkräutercreme / Mandelparmesan	
Tofu Bacon - Self made 	13
Rote Zwiebeln / Crème Fraîche / Blüten	
Gerauchter Bio-Land Schinken	15
Wildkräutersalate / geriebener Bergkäse	
Kirschholz geräucherter Saibling	16
frische Waldbeeren / Senf Dill Sauce	

Brötchen

60 Stunden Sauerteigbrot vom Lavasteingrill:

Bergkäse - überbacken 	13
Kresse / Kräuter	
Tofu Bacon - Self made 	12
Kräutercreme	
Fleischwurstscheiben in Essig und Öl	14
Schnittlauch / Essiggurken	
Schwäbisches Ceviche vom Saibling	18
Pochiertes Ei / Babyspinat / Wildkräuter	

Dessert

Waldbeerensorbet 	7
Nougatcreme / Blüten / Crumble	
Lavendel Creme Brûlée 	9
frische Erdbeeren / Minze	
Herzwaffel 	9
Schokoladensauce / dehydrierte Wildkräuter	
Holundersorbet 	8
Gray Goose Vodka / Zitronenmelisse	

Produkte unserer Küche stammen von uns persönlich bekannten Produzenten, die regional und nachhaltig für uns Lebensmittel in höchster Qualität produzieren.

Bei Fragen zu unseren Produkten, bei Allergien und Unverträglichkeiten, sprechen sie uns an, wir helfen ihnen gerne bei der Auswahl geeigneter Speisen.