

Zum Anstoßen:

„Cassis-Spritz“

Cassis-Sirup mit trockenem Weißwein und Prosecco aufgegossen
dazu frische Minze und Eiswürfel

€ 6,90

„Rosato Bella“

Ramazotti Rosato, Schweppes Wild Berry,
Eiswürfel und frische Zitrone

€ 6,90

Hausgemachte spritzige Holunderlimonade

mit grüner Minze und Zitrone

-alkoholfrei-

€ 3,90

Vorspeisen und kleinere Gerichte

Mit Kräutern mariniertes Carpaccio vom Weiderind

dazu Zitronen-Olivenöl, Parmesanspäne, alter Balsamico und frischer Rucola

€ 12,50

Hausgemachtes Parfait von der Gänseleber mit Feldsalatbouquet,

dazu glasierte Apfelspalten und eine Quittenvinaigrette

€ 11,90

In der Honig-Balsamicokruste gebratener Ziegenkäse

mit mariniertem Orangen-Fenchelsalat – verfeinert mit Chili – dazu geröstete Pinienkerne
und unser hausgemachtes fruchtiges Himbeer-Walnußdressing *vegetarisch*

€ 12,50

Insalata Caprese – Mozzarella mit frischen Tomaten und hausgemachtem Pesto

dazu würziger Rucola, Grissini, geröstete Pinienkerne und Basilikum *vegetarisch*

€ 11,90

Gemischter Beilagensalat

Knackiger Rohkostsalat mit unserem Balsamico-Hausdressing *vegetarisch*

€ 5,90

Frischer Feldsalat mit Birnenspalten,

geröstete Walnüsse und hausgemachtem Himbeerdressing *vegetarisch*

€ 6,20

Kleiner Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesanobel,

dazu Grissinistangerl und Balsamicodressing *vegetarisch*

€ 6,20

Suppen

Langwieder Tafelspitzbrühe

mit Grießnockerl, Bratnockerl, Gemüsestreifen und Schnittlauch

€ 6,50

Pikante Karotten-Ingwer-Suppe

mit kleiner Sahnehaube und Chilifäden *vegetarisch*

€ 6,40

Unser Küchenchef Stefan Langer empfiehlt Ihnen aus Dirks Damwild-Gehege in Horb-Altheim:

Rosa gebratenes Filet vom Junghirsch
mit sautiertem Spitzkraut-Gemüse,
dazu fruchtige Cranberryjus und gebackenen Herzoginkartoffeln
€ 22,90

In Wacholder und Lorbeer geschmortes Hirschgulasch
mit gebräunten Brezenknödelscheiben und kalt gerührten Preiselbeeren
€ 18,50

Aus Töpfen und Pfannen

Langwieder Sonntagspfanderl

mit in Rosmarin gebratener ¼ Bauernente und knusprig gebratenem Spanferkelbraten,
dazu hausgemachtes Apfelblaukraut, Kartoffelknödel und kräftige Dunkelbiersauce € 18,20

Gebratene Medaillons vom Schweinerücken

- vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein aus artgerechter Aufzucht -
mit friesischem Birnen-Bohnen-Speck-Gemüse
dazu eine kräftige Thymianjus und hausgemachte Spätzle € 19,20

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Bayerischen Weiderind

>>aus der Lende geschnitten<<
mit geschmorten Zwiebeln und hausgemachten Eierspätzle € 20,90

BBQ-Bacon Burger

200g gegrillter Burger von der Angus-Rinderlende im Ciabatta Brötchen
mit knusprig gebratenen Baconscheiben, knackigem Blattsalat, frischer Tomate,
Essiggurken und roten Zwiebeln, dazu Süßkartoffel Pommes
und unsere hausgemachte BBQ-Soße € 16,50

Von unserem Lavastein-Grill:

Gegrilltes Entrecôte vom bayrischen Weiderind

mit einer Fleur de Sel-Gewürzmischung
dazu ein Salatbouquet, Rosmarinkartoffeln und hausgemachte Kräuterbutter € 23,90

Die gute Pute

*Unser hervorragend schmeckendes Putenfleisch aus dem nach ökologischen Richtlinien
geführten Familienbetrieb Wallner in Hebertshausen:*

Fruchtiges Curry-Geschnetzeltes von der Wallner Bio-Pute

mit gebratener Ananas, gerösteten Mandelblättchen und Kokos Reis € 18,90

Langwieder Fitnesssteller - Bunte Blattsalate mit gebratenen Streifen

von der Wallner-Putenbrust, frischen Früchten und würzigem Aprikosen-Childressing € 16,20

Fischgerichte

- Gebratene Filets von der Lachsforelle**
auf bunten Balsamico-Berglinsen mit Meerrettichschaum und Kartoffelwürfeln € 20,90
- Gebratenes Filet vom Viktoriabarsch „Finkenwerder Art“**
mit Bauernspeck, Zwiebelwürfel und Kräuterbrösel knusprig überbacken
dazu junger Blattspinat und Sandkartoffeln € 18,90

Vegetarische Gerichte

- Allgäuer Käsespätzle mit würzigem Bergkäse,**
gebackenen Zwiebeln und kleinem Blattsalat € 14,50
- Lockere Kartoffelgnocchi in fruchtiger Tomatensauce**
mit Parmesanhobel und frischem Basilikum € 16,90
- Indisches Kichererbsen-Curry mit Couscous** *vegan, glutenfrei, laktosefrei*
verfeinert mit frischem Knoblauch, Koriander und Ingwer € 16,90

Unsere Desserts

- Hausgemachtes Erdnuss-Eisparfait**
mit marinierten Apfelwürfeln, Karamellsauce und gehackten Pistazien € 8,70
- Orangen Crème-Brûlée mit Krokantkruste**
dazu marinierte Apfelwürfel, Schokoglace und grüne Minze € 8,50
- Lockerer Topfen Mousse**
mit fruchtigem Waldbeermark und Amarettini-Crunch € 8,30
- Cremiges Schokoladen-Mousse**
dazu frische Erdbeeren und Mandelkrokant € 8,90

Zum Kaffee gibt's

(von 14:00 bis 18:00 Uhr)

Unsere hausgemachten Kuchen

werden mit Schlagrahm serviert

€ 4,40

Feiner Apfelstrudel

mit lauwarmer Bourbon-Vanillesauce® oder Vanilleeis®

€ 5,70