

## Kochen mit Leidenschaft....

authentisch und ehrlich

Unsere Küchenphilosophie ist es, nur die besten Lebensmittel zu verwenden. Wir kochen ohne Konservierungsstoffe sowie künstlichen Aromastoffen. Wir legen großen Wert auf saisonales Gemüse, welches täglich frisch zubereitet wird. Unsere handwerklich gekochten Soßen, feine Kräuter, hochwertige kaltgepresste Öle und vieles mehr sind Dinge die unsere Gäste glücklich und unsere Küche unverwechselbar machen.

---

### Suppe

#### Spargelcremesuppe

Tonkabohne  
Heidenheimer Klosterschinken  
6,50 €

### Vorspeisen

#### Frühlingssalat

Radieschen, Wildkräutern, Spargelspitzen  
Oliven Öl - *extra vergine*  
geröstete Brotwürfel  
9,00 €

#### Rauchlachs

Frühlingssalat, Spargelspitzen  
Fränkisches Kräuterpesto  
11,50 €

## Hauptgang

#### Lammkeule

*vom Heidenheimer Schafberg*  
Gemüse-Tomaten-Soße  
Polenta  
bunter Salat  
19,00 €

#### Schweinemedallions

*gebraten*  
Morchelrahm  
Eierknöpfe  
Frühlingsgemüse  
20,00 €

#### Zander - Filet

*auf der Haut gebraten*  
Würfelkartoffeln  
Spargelragout  
19,50 €

## Wofür immer noch Platz ist

<b>Limetten-Mascarpone-Quark</b> mit Limettensorbet	6,00 €
<b>Vanilleeis mit Kürbiskernöl</b> und karamellisierten Kürbiskernen	6,00 €
<b>Cremeux</b> <i>weiße Milkschokolade</i> mit Cassis Sorbet und Rhabarberragout	9,00 €
<b>Käseteller</b> <i>von der Schmalzmühle</i> Hochwasserpegel, Mühlenrad, Bauernrebell mit <i>Gentners</i> Apfel-Karotten-Chutney	8,50 €

## Landpartie

### Genießen Sie

*... das Frühlingserwachen in Wald und Flur*

bei ausgedehnten Wanderungen durch den Hahnenkamm

*... ein gemütliches Zimmer*

erwartet Sie bei Ihrer Rückkehr von Ihrem Ausflug

*... regionale Spezialitäten unserer handwerklichen Küche*

in den historischen Gaststuben

### Landpartie

#### Übernachtung mit Landfrühstück & regionales 3-Gänge-Menü

1 Übernachtung im Doppelzimmer 75,00 € pro Person

2 Übernachtungen im Doppelzimmer 140,00 € pro Person

Einzelzimmerzuschlag 20,00 € / Nacht

## Aperitif

*...spritziger Frühlingsgruß von den „hesselberger“ Streuobstwiesen*

### Apfel – Holler - Secco

Glas 0,1l 5,00 €

### Alkoholfrei - Traubensecco

Glas 0,1l 5,00 €

---

Wir achten schon bei der Auswahl der Zutaten für unsere Gerichte auf Frische, hohe Qualität und bevorzugen regionale Produkte.

<b>Brot</b>	Bäckerei Schroth, Heidenheim
<b>Gemüse</b>	Wochenmarkt, Gunzenhausen
<b>Käse</b>	Schmalzmühle, Wassertrüdingen
<b>Kartoffeln</b>	Kartoffelhof Hertle, Munningen
<b>Angus Weiderind</b>	Angusmanufaktur Franken, Schillingsfürst
<b>Schwein</b>	“Qualivo“Schwein - garantiert tier- und umweltgerechte Aufzucht, gentechnikfreies Futter
<b>Fisch</b>	Fischzucht Übler, Heidenheim
<b>Mehl</b>	Familie Göggerle, Obere Mühle Laub
<b>Lamm</b>	Familie Braun, Schafberg Heidenheim
<b>Walnussöl</b>	Manufaktur Gelbe Bürg
<b>Äpfel, Birnen</b>	von den alten Obstbäumen auf der Streuobstwiese
<b>Wildkräuter</b>	von der Obstarche

---

Gerne bieten wir Ihnen eine vegetarische Alternative, ein Kinderessen oder eine kleine Portion (2/3) unserer Gerichte an.

Über allergene Inhaltsstoffe der Gerichte informieren wir Sie durch einen Ordner.