

## 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

#### Rieser Kartoffelsuppe

Feldsalat und Parmesan

6,50 €

### Vorspeisen

#### Herbstsalat

geröstete Kerne, Kürbis, Brotkracherl'

*Walnussöl Manufaktur Gelbe Bürg*

9,50 €

#### Hirschschinken

*In feinen Scheiben luftgetrocknet*

Feldsalat mit süß-sauer mariniertem Kürbiswürfel

Johannisbeeren Chutney

11,50 €

## Hauptgang

#### Pikantes Rindergulasch

*von der Weidefärsse*

Kartoffelnocken, Herbstsalat

18,50 €

#### Filetspitzen – vom Schweinefilet

Dinkelspätzle

Herbstsalat

19,80 €

#### Schwarzer Heilbutt– Filet

*Leinenfang*

Riesling- Soße

Petersilien Kartoffeln, Dinkel-Wirsing – Gemüse

20,50 €

#### Vegetarisch

#### Kartoffel Nocken mit Dinkel-Wirsing-Gemüse

Kräuter Öl, Parmesan und Herbstsalat

18,00 €

## Wofür immer noch Platz ist

**Bauernhof Vanilleeis** mit Apfel-Birnen-Ragout *von der Obstarche* 6,50 €

**Schokoladenmousse**  
mit Birnen Sorbet und Zwetschgenragout 9,50 €

#### **Gewürzdessert:**

**Bauernhof Vanilleeis** mit karamellisierten Kürbiskernen und Kürbis Öl 6,50 €

**Käseteller** *von der Schmalzmühle* 8,50 €  
Hochwasserpegel, Mühlensrad, Bauernrebell mit *Gentners* Apfel-Karotten-Chutney

## Landpartie

### Genießen Sie

*... die bunte Farbenpracht der Natur*

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 & regionalem 3-Gänge-Menü

1 Übernachtung im Doppelzimmer 80,00 € pro Person

2 Übernachtungen im Doppelzimmer 150,00 € pro Person

Einzelzimmerzuschlag 20,00 € / Nacht

## Aperitif

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

### Apfel – Holler – Secco

Glas 0,1l 5,00 €

*Alkoholfrei – Trauben Secco, Winzerhof STAHL*

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>Spargel</b>	Schloss Dürrenmungenau, Familie Körner
<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>Lamm</b>	Familie Braun, Schafberg Heidenheim
<b>Walnussöl</b>	Manufaktur Gelbe Bürg
<b>Bauernhof Eis</b>	Werzingerhof, Familie Pfahler, Wernfels
<b>Äpfel, Birnen</b>	von den alten Obstbäumen auf der Streuobstwiese
<b>Wildkräuter</b>	von der Obstarche

---

Wir bieten Ihnen ein Kinderessen oder eine kleine Portion (2/3) unserer Gerichte an. Über allergene Inhaltsstoffe der Gerichte informieren wir Sie durch einen Ordner.