

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.

Samstag, 20. Januar und Sonntag, 21. Januar 2018

Suppe

Petersilienwurzel Creme

Heidenheimer Klosterschinken

7,00 €

Vorspeisen

Wintersalat

Winterrettich I süß – sauer marinierte Kürbiswürfel

Granatapfel I geröstete Kerne I Brotkracherl

Walnussöl Manufaktur Gelbe Bürg

9,80 €

Hirschschinken

mild geräuchert I luftgetrocknet

Rapunzel Salat I Winterrettich

süß-sauer marinierte Kürbiswürfel I Johannisbeer Chutney

Walnussöl Manufaktur Gelbe Bürg

12,40 €

Hauptgang

Boeuf à la mode

geschmorter Rinderbug *von der Weidefärs*

Spätzle I Petersilienwurzel 20,80 €

Barberie Entenbrust Steak *rosa gebraten*

Orangensoße I Semmelterrine I Pastinaken

21,80 €

Forelle Müllerin - Mandelbutter

Petersilienkartoffeln I Wintersalat

19,80 €

Vegetarische Empfehlung

Kartoffelnocken I Wintergemüse I Kräuter Öl I Parmesan I Wintersalat

18,50 €

Wofür immer noch Platz ist

Walnuss Eis I Apfel-Birnen-Ragout von der Obstarche 7,00 €

Weißes Schokoladenmousse I

Kürbiskernöl I Bitterorangen I Birnen Sorbet 9,50 €

Gewürzdessert

Bauernhof Vanilleeis

karamellisierten Kürbiskernen I Kürbiskernöl 7,00 €

Käseteller *von der Schmalzmühle*

Hochwasserpegel I Mühlenrad I Bauernrebell I *Gentners* Apfel-Karotten-Chutney 9,00 €

Landpartie

Genießen Sie

... die Sommertage 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 80,00 € pro Person

2 Übernachtungen im Doppelzimmer 155,00 € pro Person

Einzelzimmerzuschlag 20,00 € / Nacht

Aperitif

...spritziger Wintergruß von den „hesselberger“ Streuobstwiesen

fränkischer KIR

Apfel – Johannisbeeren- 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.

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

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.

Samstag, 20. Januar und Sonntag, 21. Januar 2018

Suppe

Petersilienwurzel Creme

Heidenheimer Klosterschinken

7,00 €

Vorspeisen

Wintersalat

Winterrettich I süß – sauer marinierte Kürbiswürfel

Granatapfel I geröstete Kerne I Brotkracherl

Walnussöl Manufaktur Gelbe Bürg

9,80 €

Hirschschinken

mild geräuchert I luftgetrocknet

Rapunzel Salat I Winterrettich

süß-sauer marinierte Kürbiswürfel I Johannisbeer Chutney

Walnussöl Manufaktur Gelbe Bürg

12,40 €

Hauptgang

Boeuf à la mode

geschmorter Rinderbug *von der Weidefärs*

Spätzle I Petersilienwurzel 20,80 €

Barberie Entenbrust Steak *rosa gebraten*

Orangensoße I Semmelterrine I Pastinaken

21,80 €

Forelle Müllerin - Mandelbutter

Petersilienkartoffeln I Wintersalat

19,80 €

Vegetarische Empfehlung

Kartoffelnocken I Wintergemüse I Kräuter Öl I Parmesan I Wintersalat

18,50 €

Wofür immer noch Platz ist

Walnuss Eis I Apfel-Birnen-Ragout von der Obstarche

7,00 €

Weißes Schokoladenmousse I

Kürbiskernöl I Bitterorangen I Birnen Sorbet

9,50 €

Gewürzdessert

Bauernhof Vanilleeis

karamellisierten Kürbiskernen I Kürbiskernöl

7,00 €

Käseteller *von der Schmalzmühle*

9,00 €

Hochwasserpegel I Mühlenrad I Bauernrebell I *Gentners* Apfel-Karotten-Chutney

Landpartie

Genießen Sie

... die Sommertage 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 80,00 € pro Person

2 Übernachtungen im Doppelzimmer 155,00 € pro Person

Einzelzimmerzuschlag 20,00 € / Nacht

Aperitif

...spritziger Wintergruß von den „hesselberger“ Streuobstwiesen

fränkischer KIR

Apfel – Johannisbeeren- 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.

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

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.

Samstag, 20. Januar und Sonntag, 21. Januar 2018

Suppe

Petersilienwurzel Creme

Heidenheimer Klosterschinken

7,00 €

Vorspeisen

Wintersalat

Winterrettich I süß – sauer marinierte Kürbiswürfel

Granatapfel I geröstete Kerne I Brotkracherl

Walnussöl Manufaktur Gelbe Bürg

9,80 €

Hirschschinken

mild geräuchert I luftgetrocknet

Rapunzel Salat I Winterrettich

süß-sauer marinierte Kürbiswürfel I Johannisbeer Chutney

Walnussöl Manufaktur Gelbe Bürg

12,40 €

Hauptgang

Boeuf à la mode

geschmorter Rinderbug *von der Weidefärs*

Spätzle I Petersilienwurzel 20,80 €

Barberie Entenbrust Steak *rosa gebraten*

Orangensoße I Semmelterrine I Pastinaken

21,80 €

Forelle Müllerin - Mandelbutter

Petersilienkartoffeln I Wintersalat

19,80 €

Vegetarische Empfehlung

Kartoffelnocken I Wintergemüse I Kräuter Öl I Parmesan I Wintersalat

18,50 €

Wofür immer noch Platz ist

Walnuss Eis I Apfel-Birnen-Ragout von der Obstarche

7,00 €

Weißes Schokoladenmousse I

Kürbiskernöl I Bitterorangen I Birnen Sorbet

9,50 €

Gewürzdessert

Bauernhof Vanilleeis

karamellisierten Kürbiskernen I Kürbiskernöl

7,00 €

Käseteller *von der Schmalzmühle*

9,00 €

Hochwasserpegel I Mühlenrad I Bauernrebell I *Gentners* Apfel-Karotten-Chutney

Landpartie

Genießen Sie

... die Sommertage 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 80,00 € pro Person

2 Übernachtungen im Doppelzimmer 155,00 € pro Person

Einzelzimmerzuschlag 20,00 € / Nacht

Aperitif

...spritziger Wintergruß von den „hesselberger“ Streuobstwiesen

fränkischer KIR

Apfel – Johannisbeeren- 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.

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

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.

Samstag, 20. Januar und Sonntag, 21. Januar 2018

Suppe

Petersilienwurzel Creme

Heidenheimer Klosterschinken

7,00 €

Vorspeisen

Wintersalat

Winterrettich I süß – sauer marinierte Kürbiswürfel

Granatapfel I geröstete Kerne I Brotkracherl

Walnussöl Manufaktur Gelbe Bürg

9,80 €

Hirschschinken

mild geräuchert I luftgetrocknet

Rapunzel Salat I Winterrettich

süß-sauer marinierte Kürbiswürfel I Johannisbeer Chutney

Walnussöl Manufaktur Gelbe Bürg

12,40 €

Hauptgang

Boeuf à la mode

geschmorter Rinderbug *von der Weidefärs*

Spätzle I Petersilienwurzel 20,80 €

Barberie Entenbrust Steak *rosa gebraten*

Orangensoße I Semmelterrine I Pastinaken

21,80 €

Forelle Müllerin - Mandelbutter

Petersilienkartoffeln I Wintersalat

19,80 €

Vegetarische Empfehlung

Kartoffelnocken I Wintergemüse I Kräuter Öl I Parmesan I Wintersalat

18,50 €

Wofür immer noch Platz ist

Walnuss Eis I Apfel-Birnen-Ragout von der Obstarche 7,00 €

Weißes Schokoladenmousse I

Kürbiskernöl I Bitterorangen I Birnen Sorbet 9,50 €

Gewürzdessert

Bauernhof Vanilleeis

karamellisierten Kürbiskernen I Kürbiskernöl 7,00 €

Käseteller *von der Schmalzmühle*

Hochwasserpegel I Mühlenrad I Bauernrebell I *Gentners* Apfel-Karotten-Chutney 9,00 €

Landpartie

Genießen Sie

... die Sommertage 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 80,00 € pro Person

2 Übernachtungen im Doppelzimmer 155,00 € pro Person

Einzelzimmerzuschlag 20,00 € / Nacht

Aperitif

...spritziger Wintergruß von den „hesselberger“ Streuobstwiesen

fränkischer KIR

Apfel – Johannisbeeren- 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.

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

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.

Samstag, 20. Januar und Sonntag, 21. Januar 2018

Suppe

Petersilienwurzel Creme

Heidenheimer Klosterschinken

7,00 €

Vorspeisen

Wintersalat

Winterrettich I süß – sauer marinierte Kürbiswürfel

Granatapfel I geröstete Kerne I Brotkracherl

Walnussöl Manufaktur Gelbe Bürg

9,80 €

Hirschschinken

mild geräuchert I luftgetrocknet

Rapunzel Salat I Winterrettich

süß-sauer marinierte Kürbiswürfel I Johannisbeer Chutney

Walnussöl Manufaktur Gelbe Bürg

12,40 €

Hauptgang

Boeuf à la mode

geschmorter Rinderbug *von der Weidefärs*

Spätzle I Petersilienwurzel 20,80 €

Barberie Entenbrust Steak *rosa gebraten*

Orangensoße I Semmelterrine I Pastinaken

21,80 €

Forelle Müllerin - Mandelbutter

Petersilienkartoffeln I Wintersalat

19,80 €

Vegetarische Empfehlung

Kartoffelnocken I Wintergemüse I Kräuter Öl I Parmesan I Wintersalat

18,50 €

Wofür immer noch Platz ist

Walnuss Eis I Apfel-Birnen-Ragout von der Obstarche 7,00 €

Weißes Schokoladenmousse I

Kürbiskernöl I Bitterorangen I Birnen Sorbet 9,50 €

Gewürzdessert

Bauernhof Vanilleeis

karamellisierten Kürbiskernen I Kürbiskernöl 7,00 €

Käseteller *von der Schmalzmühle*

Hochwasserpegel I Mühlenrad I Bauernrebell I *Gentners* Apfel-Karotten-Chutney 9,00 €

Landpartie

Genießen Sie

... die Sommertage 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 80,00 € pro Person

2 Übernachtungen im Doppelzimmer 155,00 € pro Person

Einzelzimmerzuschlag 20,00 € / Nacht

Aperitif

...spritziger Wintergruß von den „hesselberger“ Streuobstwiesen

fränkischer KIR

Apfel – Johannisbeeren- 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.

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

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.

Samstag, 20. Januar und Sonntag, 21. Januar 2018

Suppe

Petersilienwurzel Creme

Heidenheimer Klosterschinken

7,00 €

Vorspeisen

Wintersalat

Winterrettich I süß – sauer marinierte Kürbiswürfel

Granatapfel I geröstete Kerne I Brotkracherl

Walnussöl Manufaktur Gelbe Bürg

9,80 €

Hirschschinken

mild geräuchert I luftgetrocknet

Rapunzel Salat I Winterrettich

süß-sauer marinierte Kürbiswürfel I Johannisbeer Chutney

Walnussöl Manufaktur Gelbe Bürg

12,40 €

Hauptgang

Boeuf à la mode

geschmorter Rinderbug *von der Weidefärs*

Spätzle I Petersilienwurzel 20,80 €

Barberie Entenbrust Steak *rosa gebraten*

Orangensoße I Semmelterrine I Pastinaken

21,80 €

Forelle Müllerin - Mandelbutter

Petersilienkartoffeln I Wintersalat

19,80 €

Vegetarische Empfehlung

Kartoffelnocken I Wintergemüse I Kräuter Öl I Parmesan I Wintersalat

18,50 €

Wofür immer noch Platz ist

Walnuss Eis I Apfel-Birnen-Ragout von der Obstarche 7,00 €

Weißes Schokoladenmousse I

Kürbiskernöl I Bitterorangen I Birnen Sorbet 9,50 €

Gewürzdessert

Bauernhof Vanilleeis

karamellisierten Kürbiskernen I Kürbiskernöl 7,00 €

Käseteller *von der Schmalzmühle*

Hochwasserpegel I Mühlenrad I Bauernrebell I *Gentners* Apfel-Karotten-Chutney 9,00 €

Landpartie

Genießen Sie

... die Sommertage 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 80,00 € pro Person

2 Übernachtungen im Doppelzimmer 155,00 € pro Person

Einzelzimmerzuschlag 20,00 € / Nacht

Aperitif

...spritziger Wintergruß von den „hesselberger“ Streuobstwiesen

fränkischer KIR

Apfel – Johannisbeeren- 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.

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