

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

Kräuterschaumsuppe

geräuchertes Forellenfilet
Tomaten Öl
7,00 €

Vorspeisen

Bunter Frühlingssalat

Sprossen | Radieschen
geröstete Kerne | Brotkracherl
Wildkräuter
9,80 €

Raumlachs

Bunter Frühlingssalat | Brotkracherl
Wildkräuter
Senf-Dill-Soße
12,00 €

Hauptgang

Bürgermeisterstück *von der Weidefärs*

Apfel-Meerrettichsoße | grüne Kartoffelnocken |
Frühlingssalat
19,80 €

Rumpsteak *von der Weidefärs*

Pinien – Kurkuma - Butter
Semmelterrinen | Frühlingssalat

Bio Lachsfilet

Safran Soße
Pappardelle | Blattspinat-Berg Linsen-Gemüse
21,50 €

Vegetarische Empfehlung

18,50 €

Wofür immer noch Platz ist

Limetten Mascarpone Creme

Vanilleeis | Aprikose 7,00 €

Cremeux von der weißen Schokolade

mit Passionsfrucht Sorbet und Perlen | Bitterorangen 9,50 €

Bauernhof Vanilleeis

Meersalz | Olivenöl *extra vergine* 7,00 €

Käseteller *von der Schmalzmühle*

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

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 80,00 € pro Person

2 Übernachtungen im Doppelzimmer 155,00 € pro Person

Einzelzimmerzuschlag 20,00 € / Nacht

Aperitif

...spritziger Gruß 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
Weidefärs	von Allgäuer Bergbauern und Almweiden
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

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