

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

Sommerrote Tomatensuppe

Parmaschinken

Sauerrahm

7,00 €

Vorspeisen

Sommersalat

Beeren, Wildkräuter und Blüten,

Oliven Öl - *extra vergine*

geröstete Brotwürfel

9,00 €

Rauchlachs

Sommersalat, Beeren

Fränkisches Kräuter Pesto

11,50 €

Hauptgang

Pfifferlinge

in Kräuterrahm

Semmelterrine

Sommersalat

18,00 €

Iberico Schweinerücken

Paprika-Tomaten-Salsa

Majoran-Ruccola-Butter

Neue Rieser Kartoffeln

Sommersalat

21,00 €

Filet vom Schwarzen Heilbutt

auf der Haut gebraten

Spaghetti Guitarra

Mangold-Bleisellerie-Gemüse

20,00 €

Wofür immer noch Platz ist

Rote Grütze mit Bauernhof Vanilleeis 6,50 €

Lavendel Panna cotta

mit Beeren und Zitronen-Sorbet 9,00 €

Bauernhof Vanilleeis mit Olivenöl und Meersalz 6,50 €

Käseteller *von der Schmalzmühle*

Hochwasserpegel, Mühlenrad, Bauernrebell mit *Gentners* Apfel-Karotten-Chutney 8,50 €

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 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.

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 einen Ordner.