

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

Topinambur - Suppe

Parmaschinken | Dörraprikosen

7,00 €

Vorspeisen

Rapunzel Salat

süß-sauer marinierte Kürbiswürfel

geröstete Kerne | Brotkracherl

9,80 €

Fein geräucherter Rehschinken

Feldsalat | Brotkracherl'

Wildpreiselbeeren

12,50 €

Hauptgang

Rehkeule - geschmort

Wachholder Rahm Soße

Semmelterrinen | karamellisiertes Apfel-Blaukraut

20,50 €

Wechselnde Tagesempfehlungen aus der Küche

Vegetarische Empfehlung

19,50 €

Wofür immer noch Platz ist

Hagebutten Panna Cotta

marinierte Ananas | Birnen-Sorbet

7,80 €

Gewürzdessert

Bauernhof Vanilleeis

kandierte Kürbiskerne | Kürbiskernöl

7,00 €

Käseteller *von der Schmalzmühle*

Hochwasserpegel | Mühlenrad | Bauernrebell

Zwiebel - Chutney

9,50€

Landpartie

Genießen Sie

... die Vor - Weihnachtstage 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

Birne – Kirsch- Secco

Glas 0,1l 5,50 €

Alkoholfrei - Traubensecco

Glas 0,1l 5,50 €

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
Schwein	garantiert tier- und umweltgerechte Aufzucht
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.

Suppe

Topinambur - Suppe

Parmaschinken | Dörraprikosen

7,00 €

Vorspeisen

Rapunzel Salat

süß-sauer marinierte Kürbiswürfel
geröstete Kerne | Brotkracherl

9,80 €

Fein geräucherter Rehschinken

Feldsalat | Brotkracherl'
Wildpreiselbeeren

12,50 €

Hauptgang

Rehkeule - geschmort

Wachholder Rahm Soße

Semmelterrinen | karamellisiertes Apfel-Blaukraut

20,50 €

Wechselnde Tagesempfehlungen aus der Küche

Vegetarische Empfehlung

19,50 €

Wofür immer noch Platz ist

Hagebutten Panna Cotta

marinierte Ananas | Birnen-Sorbet

7,80 €

Gewürzdessert

Bauernhof Vanilleeis

kandierte Kürbiskerne | Kürbiskernöl

7,00 €

Käseteller *von der Schmalzmühle*

Hochwasserpegel | Mühlenrad | Bauernrebell

Zwiebel - Chutney

9,50€

Landpartie

Genießen Sie

... die Vor - Weihnachtstage 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

Birne – Kirsch- Secco

Glas 0,1l 5,50 €

Alkoholfrei - Traubensecco

Glas 0,1l 5,50 €

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
Schwein	garantiert tier- und umweltgerechte Aufzucht
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.

Suppe

Topinambur - Suppe

Parmaschinken | Dörraprikosen

7,00 €

Vorspeisen

Rapunzel Salat

süß-sauer marinierte Kürbiswürfel

geröstete Kerne | Brotkracherl

9,80 €

Fein geräucherter Rehschinken

Feldsalat | Brotkracherl'

Wildpreiselbeeren

12,50 €

Hauptgang

Rehkeule - geschmort

Wachholder Rahm Soße

Semmelterrinen | karamellisiertes Apfel-Blaukraut

20,50 €

Wechselnde Tagesempfehlungen aus der Küche

Vegetarische Empfehlung

19,50 €

Wofür immer noch Platz ist

Hagebutten Panna Cotta

marinierte Ananas | Birnen-Sorbet

7,80 €

Gewürzdessert

Bauernhof Vanilleeis

kandierte Kürbiskerne | Kürbiskernöl

7,00 €

Käseteller *von der Schmalzmühle*

Hochwasserpegel | Mühlenrad | Bauernrebell

Zwiebel - Chutney

9,50€

Landpartie

Genießen Sie

... die Vor - Weihnachtstage 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

Birne – Kirsch- Secco

Glas 0,1l 5,50 €

Alkoholfrei - Traubensecco

Glas 0,1l 5,50 €

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
Schwein	garantiert tier- und umweltgerechte Aufzucht
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.

Suppe

Topinambur - Suppe

Parmaschinken | Dörraprikosen

7,00 €

Vorspeisen

Rapunzel Salat

süß-sauer marinierte Kürbiswürfel

geröstete Kerne | Brotkracherl

9,80 €

Fein geräucherter Rehschinken

Feldsalat | Brotkracherl'

Wildpreiselbeeren

12,50 €

Hauptgang

Rehkeule - geschmort

Wachholder Rahm Soße

Semmelterrinen | karamellisiertes Apfel-Blaukraut

20,50 €

Wechselnde Tagesempfehlungen aus der Küche

Vegetarische Empfehlung

19,50 €

Wofür immer noch Platz ist

Hagebutten Panna Cotta

marinierte Ananas | Birnen-Sorbet

7,80 €

Gewürzdessert

Bauernhof Vanilleeis

kandierte Kürbiskerne | Kürbiskernöl

7,00 €

Käseteller *von der Schmalzmühle*

Hochwasserpegel | Mühlenrad | Bauernrebell

Zwiebel - Chutney

9,50€

Landpartie

Genießen Sie

... die Vor - Weihnachtstage 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

Birne – Kirsch- Secco

Glas 0,1l 5,50 €

Alkoholfrei - Traubensecco

Glas 0,1l 5,50 €

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
Schwein	garantiert tier- und umweltgerechte Aufzucht
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.

Suppe

Topinambur - Suppe

Parmaschinken | Dörraprikosen

7,00 €

Vorspeisen

Rapunzel Salat

süß-sauer marinierte Kürbiswürfel
geröstete Kerne | Brotkracherl

9,80 €

Fein geräucherter Rehschinken

Feldsalat | Brotkracherl'
Wildpreiselbeeren

12,50 €

Hauptgang

Rehkeule - geschmort

Wachholder Rahm Soße

Semmelterrinen | karamellisiertes Apfel-Blaukraut

20,50 €

Wechselnde Tagesempfehlungen aus der Küche

Vegetarische Empfehlung

19,50 €

Wofür immer noch Platz ist

Hagebutten Panna Cotta

marinierte Ananas | Birnen-Sorbet

7,80 €

Gewürzdessert

Bauernhof Vanilleeis

kandierte Kürbiskerne | Kürbiskernöl

7,00 €

Käseteller *von der Schmalzmühle*

Hochwasserpegel | Mühlenrad | Bauernrebell

Zwiebel - Chutney

9,50€

Landpartie

Genießen Sie

... die Vor - Weihnachtstage 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

Birne – Kirsch- Secco

Glas 0,1l 5,50 €

Alkoholfrei - Traubensecco

Glas 0,1l 5,50 €

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
Schwein	garantiert tier- und umweltgerechte Aufzucht
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.

Suppe

Topinambur - Suppe

Parmaschinken | Dörraprikosen

7,00 €

Vorspeisen

Rapunzel Salat

süß-sauer marinierte Kürbiswürfel
geröstete Kerne | Brotkracherl

9,80 €

Fein geräucherter Rehschinken

Feldsalat | Brotkracherl'
Wildpreiselbeeren

12,50 €

Hauptgang

Rehkeule - geschmort

Wachholder Rahm Soße

Semmelterrinen | karamellisiertes Apfel-Blaukraut

20,50 €

Wechselnde Tagesempfehlungen aus der Küche

Vegetarische Empfehlung

19,50 €

Wofür immer noch Platz ist

Hagebutten Panna Cotta

marinierte Ananas | Birnen-Sorbet

7,80 €

Gewürzdessert

Bauernhof Vanilleeis

kandierte Kürbiskerne | Kürbiskernöl

7,00 €

Käseteller *von der Schmalzmühle*

Hochwasserpegel | Mühlenrad | Bauernrebell

Zwiebel - Chutney

9,50€

Landpartie

Genießen Sie

... die Vor - Weihnachtstage 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

Birne – Kirsch- Secco

Glas 0,1l 5,50 €

Alkoholfrei - Traubensecco

Glas 0,1l 5,50 €

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
Schwein	garantiert tier- und umweltgerechte Aufzucht
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.