

HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM LANDHOTEL

Für unsere Küche gelten bereits seit dem Jahr 1720 die Schlagwörter:

**QUALITÄT. FRISCHE. GESCHMACK. NACHHALTIGKEIT. SAISONALITÄT.
BODENSTÄNDIGKEIT. REGIONALITÄT. KREATIVITÄT & TRADITION.**

In der nun bereits 12. Generation setzen wir nicht auf Extravaganz, sondern auf die Produkte, ein fundiertes Fachwissen, handwerkliches Können und Kreativität um Ihnen eine innovative, traditionsreiche sowie bodenständige Küche zu bieten.

**DIESE MODERN & NEUARTIG ZU INTERPRETIEREN
IST UNSERE LEIDENSCHAFT.**

Aus diesem Grund verwenden wir fast ausschließlich die besten Produkte unserer Region der Ostalb und pflegen stets engen Kontakt zu all unseren Produzenten.

Für diese Überzeugung wurden wir als Schmeck-den-Süden Betrieb mit zwei Löwen ausgezeichnet, welche besagen, dass in unserer Küche mindestens 70% der Produkte aus Baden-Württemberg stammen und nur von bester Qualität sind.

Also halten Sie für kurze Zeit inne, vergessen den Alltag und freuen sich auf genussvolle Momente in gemütlicher und familiärer Atmosphäre hier bei uns auf dem Lande.

Ihre Gastgeber-Familie



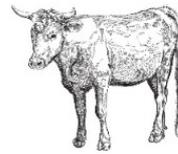
Hald-Wiche

MIT DEN BESTEN ZUTATEN UNSERER REGION



BÄCKEREI

unser Bäcker
verwendet Mehl
aus regionalem
Anbau



METZGEREI

unser Metzger
arbeitet
verantwortungsvoll
& mit Tradition



BRAUEREI

ein gutes Gasthaus
hatte schon immer
ein gutes Bier aus
der Region



JÄGER

Wild beziehen
wir von
unseren
heimischen
Jägern



WEIN

klein aber fein, so
lautet die Devise
in unserer
Weinkarte



BRENNEREI

unsere
Destillateure
brennen mit viel
Leidenschaft



RAPSÖL

kalt gepresst &
direkt vom
Erzeuger vor Ort

APERITIFS

| | | | | | |
|--|-------|-------|---|------|------|
| GIN TONIC^a Josef Bauer´s Sturzflug Gin/ Tonic/ Gurke/ Eis | 0,2l | 9,90 | LILLET WINTER^a THYME Lillet Blanc/ Birne/ Tonic/ Zimt/ Zitrone/ Thymian | 0,2l | 6,90 |
| GRAPE TONIC „ALKOHOLFREI“ Mandel/ Grapefruit/ Limette/ Rohrzucker/ Tonic/ Minze | 0,2l | 5,90 | WINTER PUNSCH^a „ALKOHOLFREI“ Pfirsich/ Cranberry/ Rosmarin/ Punsch-Aromen/ Soda / Eis | 0,2l | 5,90 |
| ROSATO MIO^b Rilling Sekt/ Ramazotti- Rosato/ Basilikum/ Eis | 0,2l | 6,90 | LILLET WILD BERRY^{a,f} Schweppes wild berry/ Waldbeeren/ Minze/ Eis | 0,2l | 6,90 |
| BLANC DE BLANC^b Kellerei Rilling Sekt/ Hochgewächs/ trocken | 0,1l | 3,00 | HAUSAPERITIF^b Kellerei Rilling Sekt/ Waldbeeren „mariniert“/ halbtrocken | 0,1l | 3,90 |
| | 0,75l | 23,90 | | | |

SCHWÄBISCHER GRUß

PRO PERSON

| | | | |
|--|------|--|------|
| GESALZENE HOFGUT-BUTTER Wiesenkräuter/ Blüten/ Wurzel-Brot | 3,90 | HAUSGEMACHTES GRIEBENSCHMALZ Schnittlauch/ Röstzwiebel/ Bauernbrot | 3,90 |
|--|------|--|------|

UNSER KREATIV-MENÜ

DIE EMPFEHLUNG UNSERER KÜCHEN-BRIGADE

DENNIS WICHE - MARTIN HALD

MATTHIAS WAGNER - MARCO CURIA - ELTON CELOALIAJ



ZIEGENFRISCHKÄSE AUS RATTSTADT

Kürbis (Butternut)/ Cranberrys/
Studentenfutter/ Speck/ Wildkräuter



2 MAL JUNGRIND (FILET & BACKE)

Kartoffel/ Steinpilze/ Parmesan/
Haselnussöl/ Petersiliensoße



APFELSTRUDEL „EDITION HIRSCH“

Alb-Apfel/ Zimt/ Vanille/ Karamellnuss/
Milcheis mit Haselnuss/ Strudelknusper

MENÜ

44,90

HAUPTGANG

29,90

Menü-Bestellungen mittags bis 13:00 Uhr & abends bis 20:30 Uhr

VORSPEISEN & SALATE

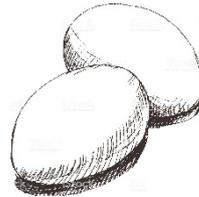
CARPACCIO 13,90
VOM JUNGRIND
Parmigiano Reggiano/ Zitrone/
Champignon/ Trüffel „als Öl“ / Rucola

ZIEGENFRISCHKÄSE 12,90
AUS RATTSTADT
Kürbis (Butternut)/ Cranberrys/
Studentenfutter/ Speck/ Feldsalat

UNSER „MARKT“-SALAT
Zupfsalate/ Rohkost/ Rapsöl-
Vinaigrette/ Croutons/
Kerne/ ...

„UNSER KLASSIKER“- 16,90
STUNDENEI & TRÜFFEL
Winter-Trüffel/ Ochsenbacke/
Kartoffel/ Rahmspinat/ Petersilie

... als kleiner Beilagen Salat 4,90
... Mozzarella „gebacken“ 9,90
... Putenstreifen „gegrillt“ 12,90
... Hüftsteak „gegrillt“ 14,90



SUPPEN

MAULTÄSCHLE 6,90
Wurzelgemüse/ Schnittlauch-Öl/
Röstzwiebel/ Tafelspitzbrühe

RAHMSUPPE VON DER 6,90
EBNATER KARTOFFEL
Knäckebrot/ Saibling „geräuchert“/
Petersilie/ Lauch/ Knoblauch

PETERSILIEN-FLÄDLE 5,90
Nussbutter/ Sellerie/ Tafelspitzbrühe

SAURE KUTTELN 5,90
Trollinger/ Petersilie/ Röstbrot

HAUPTGERICHTE

FLEISCH

| | | | |
|---|-------|---|-------|
| ZWIEBELROSTBRATEN Maultäschle / Röstkartoffel/ Speck/ / junger Lauch/ Rotweinsöße/ Marktsalat | 23,90 | SAUERBRATEN VOM BUG (60°C/ 48h) Semmelknödel „geschmelzt“/ Rotkohl/ Alb-Apfel/ Gewürzsoße | 17,90 |
| GESCHMORTE OCHSENBÄCKLE (72°C/ 24h) Kartoffelpüree/ Brokkoli/ Schalotten/ Schnittlauch/ Röstzwiebel/ Rotweinsöße | 23,90 | BRUST VON DER BARBERIE-ENTE Sellerie / Rote Bete „gepickelt“/ Brombeere „eingemacht“/ Haselnuss/ Entensoße mit Zimt | 24,90 |
| REHRÜCKEN „ROSA“ 23,90 (ELLWANGER JAGD) Sellerie/ Rotkohl/ Studentenfutter/ Alb-Birne/ Wollschwein/ Rotweinessig | 29,90 | SCHMORBRATEN VOM REH (ELLWANGER JAGD) Sellerie/ Zwetschge/ Haselnuss „als Öl“/ Spätzle/ Pilze/ Marktsalat | |
| FILET VOM LANDSCHWEIN Alb-Linsen/ Spätzle/ Meerrettich Kürbis „süß-sauer“/ Petersilie/ Rotweinsöße | 21,90 | FILETPFÄNNLE VOM LANDSCHWEIN Waldpilzragout / Schnittlauch/ Käsespätzle / Röstzwiebel/ Marktsalat | 18,90 |
| CORDON BLEU Ziegenfrischkäse „aus Rattstadt“/ Spinat/ Zitronenstern/ Marktsalat „groß“ | 17,90 | PANIERTES SCHNITZEL (WIENER ART) Kartoffel-Pommes/ Zitronenstern/ Petersilie/ Marktsalat | 15,90 |

HAUPTGERICHTE

FISCH

KROSS GEBRATENER FLUSS-ZANDER

Kartoffel-Ragout/ Spinat/
Nussbutter/ Wilder Brokkoli/
Riesling-Schaum

25,90

KABELJAU-RÜCKEN „GEFLÄMMT“

Sellerie/ Rote Bete „gepickelt“/
Wollschwein/ Petersilie/ Schwarzwald-
Miso/ Gulasch-Sud

25,90

HAUPTGERICHTE

VEGETARISCH & VEGAN

KÄSESPÄTZLE

2 x Almkäse „überbacken“/
Röstzwiebel/ Schnittlauch/
Marktsalat

13,90

TAGLIATELLE

Winter-Trüffel „gehobelt“/ Spinat/
Parmigiano Reggiano/ Nussbutter/
Champignon/ Petersilie/ Trüffelrahm

18,90

VEGANE ROTE- BETE GNOCCHI

Walnuss-Pesto/ Senfkohl/
Petersilienwurzel „gepickelt“/
Pflücksalat

16,90



Wir bieten Ihnen fast alle unsere Hauptgerichte mit einem Preisnachlass von 2€ auch in kleinen Portionen an. Bei bestimmten Umbestellungen behalten wir es uns vor einen entsprechenden Aufpreis zu berechnen.

NACHTISCH

| | | | |
|---|------|--|------|
| SCHOKOLADENSOUFFLE „A LA BIRNE HELENE“ Flüssiger Kern/ Cerealien-Crumble/ Alb-Birne/ Milcheis mit Vanille | 9,90 | „BLUEBERRY-CHEESECAKE“ Blaubeeren „eingemacht“/ Zitrone/ Frischkäse/ Zimt/ Schokolade „weiß“/ Sorbet | 9,90 |
| APFELSTRUDEL „EDITION HIRSCH“ Alb-Apfel/ Zimt/ Vanille/ Karamellnuss/ Strudelknusper/ Milcheis mit Haselnuss | 8,90 | „MOJITO VON DER APRIKOSE“ Panna-Cotta / Waldbeeren/ Minze/ Schokolade „gebrannt“/ Kokosnuss | 8,90 |
| "EIS & HEISS" Milcheis mit Vanille/ Himbeeren/ Crumble / Sahne | 6,90 | UNSER "EIS-SCHNEEMANN" FÜR KINDER Milcheis mit Vanille/ Beeren/ Brösel | 4,90 |

UNSERE EMFEHLUNG FÜR SIE ZUM KAFFEE

**"KLEINE VARIATION
AUS SCHOKOLADE"**
Karamell „salzig“/ Biskuit „geröstet“/
Mandeln

3,90

FÜR DEN SÜßEN MOMENT...

haben wir etwas für Sie. Ein kleines Dessert, welches nicht zu schwer ist aber an geschmacklicher Raffinesse nichts missen lässt. Ideal zu Ihrem Kaffee. Lassen Sie sich einfach von uns überraschen.

VESPER

AB 18.00 UHR

| | | | |
|--|-------------|---|-------------|
| RAUCHFLEISCHBRETTLE | 9,90 | "OSTALB VESPERBRETTLE" | 9,90 |
| Käse/ Salami/ Hofgut-Butter/ Weck-Gemüse „gepickelt“/ Bauernbrot | | Hausmacherwurst/ Käse / Weck-Gemüse „gepickelt“/ Hofgut-Butter/ Bauernbrot/ Schnäpsle von der Alb 8 | |
| SAURE KUTTELN | 9,90 | "WALDMANNSTOAST" | 9,90 |
| Trollinger/ Petersilie/ Bratkartoffeln/ Speck | | Weißbrot „kross“/ Pilze/ Schinken/ Almkäse/ Marktsalat | |
| BRATWURST NACH REZEPT DES HAUSES | 9,90 | "UNSERE WURSTSALATE" | |
| Bratensoße/ Bauernbrot/ Marktsalat | | Zwiebeln/ Schnittlauch/ Radieschen/ Schwäbische Vinaigrette/ Bauernbrot/ ... | |
| oder Filder-Sauerkraut | 9,90 | ... „pikanter Art“ | 9,90 |
| | | ... „Schweizer Art“ (Käse) | 9,90 |
| | | ... „schwäbischer Art“ (Schwarzwurst) | 9,90 |

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

FÜR KINDER BIS 12 JAHRE

| | | | |
|--|------|---|------|
| LUCKY LUKE kleines paniertes Schnitzele mit Pommes frites & einer bunten Salatgarnitur | 7,90 | RITTER LANZE Schweinemedallions mit Rahmsößle, Spätzle & einer bunten Salatgarnitur | 7,90 |
| HEIDI VON DEN BERGEN Käsespätzle mit Röstzwiebeln & mildem Käse überbacken, & einer bunten Salatgarnitur | 4,90 | DIE KLEINE HEXE einen Teller mit Spätzle, dazu leckere Butterbrösel & Rahmsößle | 3,90 |
| DIE WILDEN KERLE einen Teller mit knusprigen Pommes frites & Tomatenketchup | 3,90 | KÄPTAIN BLAUBÄR gebackene Fischstäbchen mit Rahmspinat & Butterkartoffeln | 6,90 |
| WILDES MOORHUHN gebackene Hähnchenbrust mit Kroketten & einer bunten Salatgarnitur | 6,90 | „HERRGOTTSBSCHUISERLE“ kleine Maultäschle mit Kartoffel-Gurkensalat & Bratensößle | 6,90 |

UNSERE LIEFERANTEN & ERZEUGER

UNSER GUSTIGUT-RINDFLEISCH IST EIN QUALITÄTSPRODUKT DER METZGEREI SCHÄFER IN ÖHRINGEN. GUSTIGUT BEDEUTET KOMPROMISSLOSE, FAIRE UND ARTGERECHTE TIERHALTUNG,

DAS ERGEBNISS: BESTE FLEISCH QUALITÄT

FORELLENZUCHT FISCHBOECK

RATTSTADTER BIO ZIEGENHOF

METZGEREI BÜHLER

METZGEREI SCHÄFER

FRÜCHTEHOF DAMBACHER

HEIMATSMÜHLE AALEN

VIRNGRUND BÄCKEREI

SCHÄFER STOCK

KELTENHOF KRÄUTER

OMEGA SORG

KÜRBISHOF REEB

KARTOFFEL BEYERLE

CHEFS CULINAR

DELTA FLEISCHHANDEL

ELLWANGER JÄGER

BAUERNHOF WOLPERT

BOS FOOD FEINKOST

EIERHOF BRANDL

MOLKEREI HOFGUT

UDO`S SPARGELHOF

**70% VON DEN GERICHTEN UNSERER SPEISEKARTE SIND
„SCHMECK DEN SÜDEN“ GERICHTE, BEI DENEN WIR NUR DIE
BESTEN PRODUKTE UNSERER REGION VERWENDEN.**

Liebe Gäste, sofern Sie von Allergiene betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergenkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten.

