

## Aperitif....

Krater Noster Gin aus dem Ries mit Thomas Henry Gin auf Eis 5,00 €

## Suppe

Traditionelle Rinderbrühe mit Leber- und Brätknödel, Eierschoberl 3,50 €

*A traditional Beef broth with liver and minced meat dumplings*

Bärlauchcremesuppe mit Sahnehäubchen 3,90 €

*Fresh Forest Garlic cream soup*

Spargelcremesuppe mit Einlage und Sahnehäubchen 4,90 €

*Asparagus cream soupe with whipped cream*

## Klassiker

**Übernacht gegarte Kalbsbäckchen** 15,90 €

mit buntem Gemüse und hausgemachten Spätzle  
mit einer kräftigen Spätburgundersoße und gemischtem Salat

*Braised veal cheeks with mixed vegetables, egg noodles and Pinot Noir sauce, salad*

**Schweinerücken Schnitzel Wiener Art** 11,90 €

mit Landhaus Pommes und einem bunt gemischtem Salatteller  
mit gerösteten Sonnen- und Kürbiskernen und Kräuter Croutons

*Schnitzel from the loin of the pork French Fries, side salad*

**Sous vide gegarter Saibling auf einem Bärlauch Spargelragout** 17,90 €

mit Kartoffeln und einem gemischtem Salat

*Char on a ragout of forest garlic asparagus with potatoes and side salad*

## Wildes aus dem Walde

Rehbraten aus dem heimischen Wald 16,90 €  
mit Blaukraut und Spätzle, bunt gemischtem Salatteller

*Roast from the local venison with blue cabbage and Spätzle, side salad*

## Vegetarisches

**Bärlauch Maultaschen an gemischtem Gemüse** 10,90 €

*Swabian Ravioli with a filling of forest garlic and herbs with mixed vegetables*

**Spargelmaultaschen auf Spargel Ragout** 12,90 €

*Swabian Ravioli with asparagus filling on a ragout asparagus in a creamy sauce*

**Käsespätzle mit Gouda** 8,90 €

Gemüswürfeln und Röstzwiebeln und bunter Salat

*Cheese-Spätzle = Bavarian egg noodle  
with Gouda cheese, diced vegetables and roasted onions, side salad*

## Gerichte vom Lamm

**Ragout vom Lamm in einer Rosmarin-Krater-Noster Soße** 15,90 €

mit Ratatouille und Kartoffeln und Salatteller

*Stew from the lamb with a local Gin sauce, ratatouille and potatoes, salad*

**Koteletts vom Lamm mit Ratatouille, Kartoffeln und Salat** 16,90 €

*Koteletts from the lamb with ratatouille, potatoes, sidesalad*

## Steak it Easy

mit hausgemachter Bärlauch-Kräuter-Butter, Landhaus Kartoffel Pommes, Salatteller

*Steaks are served with homemade herbal butter, fries and side salad*

Argentinisches Rib Eye Ladies cut (ca. 200g) 19,90 €

*Argentinian beef Rib Eye* Gentlemen cut (ca. 300g) 23,90 €

Argentinisches Steak aus der Rinderhüfte Ladies cut (ca. 200g) 17,90 €

*Argentinian beef from the hip* Gentlemen cut (ca. 300g) 21,90 €

### Extra Beilagen:

Grillgemüse statt Pommes// 1,90

Pfeffersauce extra// 1,50

Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten.

# Spargel

Kleine Geschichtsstunde:

Der botanische Name Asparagus kommt aus dem Griechischen und heißt „junger Trieb“. Auch Spitznamen hatte das Spitzengemüse: Weißes Gold, kaiserliches Gemüse, essbares Elfenbein. Die Hochschätzung ist kaum zu überhören, denn die Delikatesse war im 16. Jahrhundert ausschließlich Aristokraten vorbehalten. Als saisonale Feinkost hat Spargel heute wieder etwas von seiner einstigen Exklusivität zurück gewonnen: Er zählt zu den teuersten Gemüsesorten der Welt!

## Stellen Sie Ihr Spargelgericht zusammen:

Portion Stangenspargel aus dem Ries Krater  
mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln

klein (220g\*) 10,80 €

groß (440g\*) 14,80 €

\*Gewicht Stangenspargel geschält, roh ca.

## Leckereien zum Spargel

mit Schinken roh und gekocht 3,90 €

mit paniertem Schnitzel 3,90 €

mit Bärlauch Maultäschle 4,90 €

mit Schweinefilet 5,90 €

Saibling Filet 7,90 €

Hüftsteak 200 g 10,90 €

Rib Eye 200 g 12,90 €

In Spargel stecken **viele Vitamine und Mineralstoffe**, gleichzeitig schlägt das Stangengemüse aber kaum mit Kalorien zu Buche: **100 Gramm Spargel haben nur etwa 18 Kilokalorien** beziehungsweise 74 Kilojoule. Durch den hohen Kaliumgehalt wirkt Spargel **entwässernd**.

