

# Empfehlungen

---

## Ländlesmenü

---

Heimischer Zupfsalat

mit Radieschen, Sprossen, Kürbiskernen und Kirschtomaten

\*\*\*

Carpaccio vom Kalbstafelspitz

mariniert mit einer Bouillonvinaigrette und Meerrettich

\*\*\*

Küfers schwäbischer Zwiebelrostbraten

mit Zwiebelkrem, Speckbohnen und Spätzle

\*\*\*

Hausgemachtes Sorbet oder Eis nach Tagesempfehlung

mit frischen Früchten

36,50 €

## Degustationsmenü

---

Thunfischcarpaccio vom weißen Tuna

Algensalat / Apfelgranité

14,50 €

\*\*\*

Paellaessenz

8,50 €

\*\*\*

Linsen und Spätzle mal anders

Gänseleber

16,50 €

\*\*\*

Gebratener Rehrücken

Bratkartoffelkrem / Kopfsalat / Brombeere

32,50 €

\*\*\*

Milchschnitte

Dreierlei Mascarponekrem / Beeren / Strudelteig / Pistazieneis

14,50 €

**Als 5-Gangmenü 64,50 €**

Geehrter Gast, seit dem 13.12.2014 sind wir verpflichtet Allergene zu kennzeichnen. Alle unsere Speisen und Gerichte können folgende Allergene: Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse, Krebstiere und Krebserzeugnisse, Eier und Eierzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse, Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, Soja und Sojaerzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte, Sellerie und Sellerieerzeugnisse, Senf und Senferzeugnisse, Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse, Schwefeldioxid und Sulfite >10 mg/kg (SO<sub>2</sub>). enthalten.

---

## Vorspeisen

---

*Heimischer Zupfsalat* 8,50 €

mit Radieschen, Sprossen, Kürbiskernen und Kirschtomaten

**Wahlweise mit:**

---

	zusätzlich
Putenstreifen	4,50 €
Roastbeefstreifen	8,00 €
Gebratener Jakobsmuscheln (2 Stück)	6,00 €
Gebratener Garnele	3,50 €

*Ochsenmaulsalat* 9,50 €

mit Zwiebelringen und frischem Bauernbrot

*Carpaccio vom Kalbstafelspitz* 12,50 €

mariniert mit einer Bouillonvinaigrette und Meerrettich

*Geräuchertes Rindercarpaccio* 14,50 €

mit einem Tomatenbrotsalat und geeistem Basilikum

*Schwäbischer Wurstsalat* 8,50 €

mit frischem Bauernbrot

*Carpaccio vom Coho-Wildlachs* 14,50 €

mariniert mit einer Zitrusvinaigrette und Wildkräutern

*Schwäbischer Büffelmozzarella* 12,50 €

mit Wildkräutersalat und Wurzelgemüse

---

## Suppen

---

*Rinderkraftbrühe* 6,50 €

mit einer Maultasche und geschmälzten Zwiebeln

*Gaisburger Marsch* 6,50 €

mit Kartoffelspalten und Rindertafelspitz

*Essenz von der Strauchtomate* 6,50 €

mit Basilikumricottaklößchen

*Speckschaumsuppe* 7,00 €

mit gebackener Blutwurst oder mit einem Räucheraal-Kartoffelbällchen

## Zwischengerichte

---

<i>Geschmorte Ochsenbacke</i>	<b>14,50 €</b>
mit einem pochiertem Eigelb, Blattspinat, Kartoffelkrem, Manchego und schwarzem Trüffel	
<i>Hausgemachte Linguine</i>	<b>16,50 €</b>
mit Trüffel und Parmesan	

## Vesper

---

<i>Kleiner Zwiebelrostbraten und frischem Bauernbrot</i>	<b>17,50 €</b>
<i>Linsen, Spätzle und Saiten</i>	<b>9,50 €</b>
<i>Maultaschen in der Brühe</i>	<b>8,50 €</b>
<i>Maultaschen geröstet mit Ei und Salat</i>	<b>12,50 €</b>
<i>Gaisburger Marsch mit frischem Bauernbrot</i>	<b>8,50 €</b>
<i>Saure Kutteln</i>	<b>12,50 €</b>

## Hauptgerichte

---

<b><i>Küfers schwäbischer Zwiebelrostbraten</i></b>	<b>23,50 €</b>
mit Zwiebelkrem, Speckbohnen und Spätzle	
<b><i>Markgöninger Pfännle</i></b>	<b>26,50 €</b>
Lammrücken mit Chorizokruste in Kräuterrahm, Speckbohnen und Spätzle	
<b><i>Wiener Schnitzel oder Cordon Bleu vom Kalbsrücken</i></b>	<b>23,50 €</b>
mit Röstipommes, Salat und Preiselbeeren	
<b><i>Gebratenes Rinderfilet</i></b>	<b>28,50 €</b>
mit Kräuterbutter, grüne Bohnen und Röstipommes	
mit Gänseleber zusätzlich	<b>6,00 €</b>
<b><i>Wagyu Flank-Steak</i></b>	<b>28,50 €</b>
mit Röstipommes, Trüffelmayonnaise und Salat	
<b><i>Gebratener Saibling</i></b>	<b>21,50 €</b>
mit Wurzelgemüse, Wildkräutern und Buchweizen	
<b><i>Pochierter Coho-Wildlachs</i></b>	<b>26,50 €</b>
mit gebratenem Fenchel, Zitrus und Kartoffeln	
<b><i>Geschmorte Ochsenbacke</i></b>	<b>21,50 €</b>
mit Kartoffelkrem, Zwiebelringen, gebratenem Apfel und Salatbukett	
<b><i>Kalbsleber „Berliner Art“</i></b>	<b>18,50 €</b>
mit Kartoffelpüree, Zwiebelringen, gebratenem Apfel und Salatbukett	
<b><i>Schweinefilet im Speckmantel</i></b>	<b>18,50 €</b>
mit Vanille-Karottengemüse und Spätzle	

## Nachtsch

---

<b><i>Crème Brûlée</i></b>	<b>8,50 €</b>
mit Fruchtkompott und Vanilleeis	
<b><i>Hausgemachtes Sorbet oder Eis nach Tagesempfehlung</i></b>	<b>6,50 €</b>
mit frischen Früchten	
<b><i>Lauwarmer Schokoladenkuchen von der Guanajakuertüre</i></b>	<b>12,50 €</b>
mit Fruchtkompott und Vanilleeis	

---

# Getränkekarte

## *Alkoholfreie Getränke:*

### *Softiges:*

Apfelsaft, Orangensaft, Kirschsafte, Schwarze Johannisbeere, Traubensaft, Rhabarbersaft, Maracujanektar, Tomatensaft

Saft nach Wahl	0,2l	<b>2,80 €</b>
Saft nach Wahl	0,4l	<b>4,60 €</b>
Saftschorle nach Wahl	0,2l	<b>2,40 €</b>
Saftschorle nach Wahl	0,4l	<b>4,20 €</b>
Smoothie der Woche	0,2l	<b>3,80 €</b>

### *Wasser & Limonaden*

Zitronenlimonade	0,2l	<b>2,40 €</b>
Bitter Lemon	0,2l	<b>2,80 €</b>
Tonic Water	0,2l	<b>2,80 €</b>
Bluna	0,2l	<b>2,40 €</b>
Afri Cola, Cola light	0,2l	<b>2,40 €</b>
Spezi	0,2l	<b>2,40 €</b>
Ensinger Classic, Medium, Still	0,75l	<b>5,20 €</b>
Ensinger Medium, Still	0,5l	<b>3,60 €</b>
Ensinger Classic, Still	0,2l	<b>2,60 €</b>

### *Bier*

Vom Fass aus der Familienbrauerei Schwabenbräu

Pils	0,3l	<b>2,80 €</b>
Radler	0,3l	<b>2,80 €</b>

### *Faschenbiere*

Sanwald Hefeweizen naturtrüb	0,5l	<b>3,20 €</b>
Sanwald Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	<b>3,20 €</b>
Sanwald Kristallweizen	0,5l	<b>3,20 €</b>
Dinkelacker alkoholfrei	0,33l	<b>2,80 €</b>

### *Schaumweine*

Sekt Hausmarke	0,1l	<b>4,70 €</b>
Winzersekt	0,1l	<b>7,50 €</b>
Alkoholfreier Sekt	0,1l	<b>4,80 €</b>

### *Longdrinks*

Aperol Spritz		<b>6,00 €</b>
Hugo		<b>6,00 €</b>
Lillet Wild Berry		<b>6,00 €</b>
Ramazzotti Aperitivo		<b>6,00 €</b>
Campari Soda		<b>6,00 €</b>
Campari Orange		<b>6,50 €</b>

Geehrter Gast, seit dem 13.12.2014 sind wir verpflichtet Allergene zu kennzeichnen. Alle unsere Speisen und Gerichte können folgende Allergene: Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse, Krebstiere und Krebserzeugnisse, Eier und Eierzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse, Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, Soja und Sojaerzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte, Sellerie und Sellerieerzeugnisse, Senf und Senferzeugnisse, Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse, Schwefeldioxid und Sulfite >10 mg/kg (SO<sub>2</sub>). enthalten.

## „Offene Weinkarte“

---

### Unsere Weißen

**Weißweincuvée, trocken, Edition Herrenküferei vom Weingut Maier aus Schwaikheim**

0,1l 3,80 € / 0,2l 7,50 € / 0,7l 24,50 €

**Riesling S, trocken vom Weingut Notz aus Hohenhaslach**

0,1l 3,80 € / 0,2l 7,50 € / 0,7l 24,50 €

**Sauvignon Blanc vom Weingut Escher aus Schwaikheim**

0,1l 3,80 € / 0,2l 7,50 € / 0,7l 24,50 €

**Grau-Weiß, trocken, vom Weingut Notz aus Hohenhaslach**

0,1l 3,80 € / 0,2l 7,50 € / 0,7l 24,50 €

**Weißburgunder, trocken, vom Weingut Wachtstetter aus Pfaffenhofen**

0,1l 3,80 € / 0,2l 7,50 € / 0,7l 24,50 €

**Grauburgunder, trocken, vom Weingut Wachtstetter aus Pfaffenhofen**

0,1l 3,80 € / 0,2l 7,50 € / 0,7l 24,50 €

### Unsere Roten

**Rotweincuvée, trocken, Edition Herrenküferei vom Weingut Maier aus Schwaikheim**

0,1l 3,80 € / 0,2l 7,50 € / 0,7l 24,50 €

**Lemberger SL, trocken, vom Weingut Notz aus Hohenhaslach, Gutsabfüllung**

0,1l 3,80 € / 0,2l 7,50 € / 0,7l 24,50 €

**Trollinger\*\* Alte Reben, trocken, vom Weingut Notz aus Hohenhaslach, Gutsabfüllung**

0,1l 3,80 € / 0,2l 7,50 € / 0,7l 24,50 €

**Trollinger mit Lemberger, trocken, vom Weingut Notz aus Hohenhaslach, Gutsabfüllung**

0,1l 3,80 € / 0,2l 7,50 € / 0,7l 24,50 €

**Meisterwerk, trocken, Rotweincuvée vom Lembergerland aus Rosswag**

0,1l 6,00 € / 0,2l 11,50 € / 0,7l 39,50 €

**Lemberger Gipskeuper, trocken, vom Weingut Notz aus Hohenhaslach**

0,1l 8,00 € / 0,2l 15,00 € / 0,7l 52,00 €



## HERRENKÜFEREI

Hotel - Restaurant



# Herzlich Willkommen

**„Tradition ist bewahrter Fortschritt,  
Fortschritt ist weitergeführte Tradition.“**

Geehrter Gast, seit dem 13.12.2014 sind wir verpflichtet Allergene zu kennzeichnen. Alle unsere Speisen und Gerichte können folgende Allergene: Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse, Krebstiere und Krebserzeugnisse, Eier und Eierzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse, Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, Soja und Sojaerzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte, Sellerie und Sellerieerzeugnisse, Senf und Senferzeugnisse, Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse, Schwefeldioxid und Sulfite >10 mg/kg (SO<sub>2</sub>). enthalten.