

# Bauernstuben

BADISCH-SCHWÄBISCHE LANDKÜCHE

## Osterkarte

### Ostermenü

-tischweise serviert-

Spargelsalat mit hausgeräuchertem Wildschweinschinken und frisch geriebenem Meerrettich oder mit 3 gegrillten Garnelen mit Sauce Americaïne

\*\*\*

Graubündner Gerstenrahmsuppe  
mit Brunoise vom luftgetrockneten Rinderschinken und Gemüse

\*\*\*

Kotelette und Schnitzel vom Oster-Lamm mit Bohnen und Ofenkartoffeln

\*\*\*

„Ochsen-Post“ Afogato (Vanilleeis, Mascarponecrème, Löffelbiskuit, Espresso)

69,- pro Pers.

### Vorspeisen

Vitello Tonnato mit Kapernäpfel und getrockneten Tomaten 20,80

Frische Garten- und Rohkostsalate mit Kartoffelsalat und gerösteten Kernen 12,80

Hausgebeizte Lachsforelle auf unsere Art mit koreanischem Gurkensalat und Wasabi, – Chilicrème 20,80

Rindercarpaccio & Tartar mit Trüffelmayonnaise, gehobeltem Parmesan und Rucola 24,80 mit 2 Austern +6,00

6 Felsenaustern mit Chesterbrötchen 24,00

Ziegenkäsevariation (vom Bauern aus unserem Dorf) – das Türmchen glaciert, das Mousse „provencale“ auf Mangochutney mit Rucola und geriebenem, luftgetrocknetem Grotin Chauvignol 20,80

Luftgetrockneter, hausgeräucherter Wildschinken und Hobelspäne von der Wildwurst mit Variation von der Melone, marinierten Austernpilzen und Shiitakepilzen 22,80

Büffelmozzarella mit Basilikum-Tomaten, Balsamico- und Bärlauch-Olivenöl 19,80

Spargelsalat mit gerösteten Kernen und geriebenem Apfel 22,80 mit Wildschinken +9,80

### Suppen

Kartoffelrahmsuppe 9,80 ●●● Badische Schneckensuppe 12,80

„Suppenkasper“ Rinderbrühe mit Maultaschenröllchen\*, mit Flädle, Gemüsebrunoise und Zwiebelschmälze 10,80

Spargelcrèmesuppe 12,80

Ochsenschwanzsuppe mit Ochsenmarkklößchen und Ochsenschwanzfleisch 12,80

Jost's Hummer-Crèmesuppe mit Garnele 16,80

Fischsuppe auf unsere Art mit Knoblauchbrotchips 16,80

Bärlauchcrèmesuppe mit Gemüsebrunoise 8,50

### Kindergerichte

Portion Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise 6,80

Portion Spätzle mit Rahmsauce 6,80

Kinderflädlesuppe 5,80

2 Maultaschen auf Tomatensoße 9,80

Kalbsrahmschnitzel mit Spätzle und Gemüse 16,80

Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse 16,80

Pochiertes Fischfilet mit Gemüse und Reis 18,50

Putenschnitzel auf Gemüse mit Tomatensoße und Nudeln 14,80

Kleines Rinderfilet (140 g) mit Bratkartoffeln und Gemüse 19,80

# Bauernstuben

BADISCH-SCHWÄBISCHE LANDKÜCHE

## Hauptgerichte

- Pfeffergeschnetztes mit Gemüse und Brotnödelscheiben 27,80  
Bauernstubengrillteller - Medaillons von Rind, Pute und Schwein auf Gemüse mit Pommes-frites 32,80  
Der Ochse von vorne und hinten (in Rotweinsauce geschmorte Backe und Schwanz) mit Spätzle und Kartoffel-Blattsalat 32,80  
Kalbsrahmschnitzel mit Gemüse und Spätzle 38,50  
Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren und Salatteller 38,50  
Lammcarré & Lammwurst mit Bohnen, Grilltomate und Rosmarinkartoffeln 49,80  
Lammbraten mit Rosmarinkartoffeln und Caponata 29,80  
Mariniertes Lamm Schnitzel mit Rosmarinkartoffeln und Caponata 36,80  
Zwiebelrostbraten vom Ribeye (das Rückenteak mit dem Fettag) ca. 260g 38,50  
oder vom Rumpsteak ca. 220g dazu Röstzwiebeln und Spätzle  
Ribeyesteak oder Rumpsteak in Pfeffersauce, Bohnen und Spätzle 39,80  
Rinderfilet mit Trüffelsauce „Café de Paris“ dazu Gemüse und Pommes-Frites 56,00

## UNSERE LIEBLINGSSTÜCKE

**Zubereitungszeit 30 bis 45 Minuten - auf Grund der langen Wartezeit nur tischweise serviert**  
*Unser Steakfleisch von deutschen Färsen reift 6-8 Wochen am Knochen in unseren Reiferäumen*

- Rinderkotelette (ca. 600g-800g) mit Süßkartoffelfries, Gemüse und Barbecuesauce per 100g 9,80  
gerne auch für 2 Personen, dann stocken wir auf Wunsch mit Ribeyesteak auf.  
Ab 2 Personen Entrecote double vom Ribeye (ca. 350g p. P.) oder Rumpsteak (ca. 300g p. P.)  
mit Gemüse, Sauce Béarnaise, Rotweinsauce und Pommes-frites pro Pers. 54,-  
Ab 2 Personen Chateau Briand (ca. 300g pro Pers.) mit Pommes-frites, Gemüse,  
Sauce Béarnaise und Rotweinsauce pro Pers. 56,-

## Fischgerichte

Nach aktuellem Tagesangebot

## Vegetarisch & Vegan

- Pouilly Linsen (vegan) mit Mangochutney, Currysauce und Reis 20,80  
Spinat-Ricotta-Maultasche auf Gemüse mit Tomatensauce 20,80  
Karotten-Ingwerpüree mit Grießklößchen und Kartoffeln 20,80

## Dessert

- „Osternest“ Pavlova gefüllt mit Vanillecrème und Beerensalat mit Vanilleeis  
Bananenschokoküchle mit Eierlikör und Schokoeis  
Karotten mit Traubensorbet mit hauseigenem Gin aufgefüllt  
Erdbeer-Rhabarber-Ragout mit hausgemachtem Parfait

*Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Vorspeisen und Hauptgerichte nicht für 2 Personen geteilt servieren, sondern nur als reduzierte Portionen mit einem Preisnachlass von 3,- pro Person. (Salat und Suppe 1,50 Preisnachlass pro Person)*  
*Leider ist das nicht bei allen Gerichten möglich.*

Sämtliche Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und der derzeit gültigen Mehrwertsteuer. Zusatzstoffe: \*Phosphat, Pökelsalz, Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker. Beachten Sie bitte unsere Allergieplakate – bei Unverträglichkeiten informieren wir Sie gerne.

**Änderungen vorbehalten!**