

# Bauernstuben

BADISCH-SCHWÄBISCHE LANDKÜCHE

## Osterkarte

### Ostermenü

-tischweise serviert-

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

\*\*\*

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 hauchdünn geschnitten und Tatar vom Jungrind mit gehobeltem Parmesan, Rucola und Café de Paris Mayo 24,80

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 Wildkräutersalat,  
marinierten Austernpilzen und Shiitakepilzen 22,80

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

Spargelsalat mit gerösteten Kernen und Vinaigrette vom grünen Spargel 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 14,80

Ochsenchwanzsuppe mit Ochsenmarkklößchen und Ochsenchwanzfleisch 12,80

Jost's Hummer-Crèmesuppe mit Garnele 16,80

Fischsuppe auf unsere Art mit Knoblauchbrotchips 16,80

Bärlauchcrèmesuppe mit Gemüsebrunoise 9,80

### Kindergerichte

Portion Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise 6,80

Portion Spätzle mit Rahmsöße 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

# Bauernstuben

BADISCH-SCHWÄBISCHE LANDKÜCHE

## Hauptgerichte

- 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 Lammschnitzel mit Rosmarinkartoffeln und Caponata 36,80  
Zwiebelrostbraten vom Ribeye (das Rückenteak mit dem Fettagge) 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 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

- "Lecker Banänsche" Lauwarmes Bananen-Karamel-Schokoküchlein mit Eierlikör und Schokoeis 12,80  
"Rhabarber aus Rhabarberas Rhabarbergarten" Erdbeer-Rhabarberragout mit hausgemachten Parfait 9,80  
"prall gefüllter Osterkorb" Meringue gefüllt mit Vanillecreme und marinierten Beeren mit Pistazieneis 14,80  
"Gut fürs Auge, gut fürs Herz" Karotten- und Traubensorbet aufgegossen mit unserem hauseigenen Gin  
und karamellisierten Kürbiskernen 12,80  
"Frühlingsgefühle" Kleine Gläschen gefüllt mit Mousse au Chocolat, Beerensalat und Panna Cotta getoppt mit Eis und Sorbet,  
kleines Schokoküchle 14,80  
"Unent(Beer)lich" Beerensalat mit Vanilleeis, Schoko-Kirscheis und Vanillesauce 12,80  
„Ochsen-Post“-Afogato“ (Vanilleeis, Mascarponecrème, Löffelbiskuit, Espresso) 6,80  
Kugel Sorbet oder Eis 3,00 pro Kugel

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!**