

## Mittagskarte

### VORSPEISEN

---

Variation von der Rauchforelle mit Spargelsalat 018,90 €

Picandou mit Rhabarber-Chutney und Walnuss Brioche 017,90 €

---

### SUPPE

Spargel-Kokos-Suppe mit geräucherter Garnele 011,90 €

**Vegane Alternative möglich** 010,90 €

Forelles Fischsuppe 012,90 €

### BOWLS

---

Bowl (verschieden marinierte Salate, Kichererbsen, Linsen und Bulgur) mit

- Picandou 017,90€
- Spargel 018,90 €
- Rauchlachs 018,90 €
- Rind 019,90 €

---

## VEGAN/VEGETARISCH

Gefüllte Aubergine auf Tomatenjus und Bulgur 019,90 €

Spargelrisotto mit Spargelsautè 021,90 € **Vegan**

mit Picandou 024,90 €

mit Rotwildgarnelen 032,90 €

Käsespätzle mit Bergkäse und Zwiebeln 017,90 €

## SPARGEL SPECIAL

---

Portion regionaler Spargel mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln 026,90 €

Wahlweise mit:

Wahlweise mit:

- Roastbeef 034,90 €
- Serrano Schinken 032,90 €
- mit Lachssteak 034,90 €

---

## HAUPTGERICHTE MITTAGS

### FISCH

Wolfsbarschfilet mit Togarashi-Soße , Pak Choi und Kartoffel-Sauté 030,90 €

Ikarimi Lachs mit Pulpo an Tomaten-Estragon-Jus und Lauch-Risotto 033,90 €

Forelle „Müllerin Art“ mit Petersilien-Zitronen Butter und Salzkartoffeln 031,90 €

Forelle "Blau" dazu zerlassene Butter und Salzkartoffeln 031,90 €

Forelle nach „Ulmer Art“ mit Mandelbutter und Salzkartoffeln 031,90 €

## FLEISCH

Kleines Roastbeef mit Bratkartoffeln 020,90€

Geschnetzeltes vom Rind in Pilzrahm und Spätzle 019,90 €

Kalbstafelspitz mit Wurzelgemüse und Butterkartoffeln in Meerrettich Sauce 027,90 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten an Rotweinsauce mit hausgemachten Butter-Spätzle 034,90 €

Schweinelendchen nach „Hohenstaufener Art“ mit Sauce Hollandaise, Pilzen, Schinken und frischen Butter-Spätzle 027,90 €

Maultaschen mit Bratensauce an hausgemachtem Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebeln 017,90 €

„Gaisburger Marsch“ Eintopf aus Kalbfleisch, Wurzelgemüse, Kartoffeln und Spätzle 019,90 €

## DESSERT

---

Erdbeer- Kokos- Brownie Vegan 010,90 €

Mousse au chocolate mit Mango-Chiliragout 011,90 €

„Unsere Apfelküchle“ 011,90 €

Creme Brûlée von der Tonkabohne mit Rhabarberagout 012,90 €

Affogato 6,40€