

Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg



*Sie, liebe Gäste, sollen ganz einfach nur gerne Ihre Auszeit bei uns verbringen.
Sie sollen genießen, die Seele baumeln lassen und entspannt verweilen.
Wir freuen uns, wenn sich jeder Besuch wie nach Hause kommen für Sie anfühlt.
Bei uns ist alles regional, auch die Mentalität der Gastfreundschaft, die Liebe zu
gutem und gesundem Genuss und zu einem Gespräch zwischen den Gängen.*

*Von Longhorn-Burgern, Käsespätzle und richtig gutem Sonntagsessen
erzählt Ihnen unsere kleine, aber feine Speisekarte. In liebevoller Handarbeit
servieren wir Ihnen selbstgemachte Speisen und Getränke aus biologischem
Anbau. Unsere kreative, bunte Küche soll nicht nur Ihrem Gaumen, sondern
auch Ihrer Seele Freude bereiten.*

*Unser Familienbetrieb bietet Ihnen drinnen Wohnzimmerflair und individuell-
moderne Gemütlichkeit, draußen erwartet Sie Loungeatmosphäre auf unserem
wenn erforderlich beheiztem Zelt.*

Extraklasse im Geschmack

Bei der Qualität und der Zubereitung der Zutaten machen wir keine Kompromisse.

Unsere Lieferanten:



- Rindfleisch – Longhorn Salem
- Fleisch – Aggüler Herbertingen
- Pute – Klosterhof Habsthal
- Fisch – Störk Forellenzucht
- Gemüse – Nusser Ostrach
- Salat – Nusser Ostrach
- Quinoa – Senn Lausheim
- Mehl – Getreidemühle Bremen
- Bio Eis – Yammi Überlingen
- Nudeln – Alb-Gold
- Eier – Kästle Einhart

*Liebe Gäste, sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und
Getränken verwendeten allergenen Zutaten finden Sie in unserer separaten Allergikerkarte. Fragen Sie bitte
unsere Mitarbeiter im Service nach der Allergikerkarte.*

Vorspeisen

Klare Forellensuppe mit Gemüsestreifen und Lachsfilet 	6,90 €
Französische Zwiebelsuppe mit Käse Knusperle	6,50 €
Rinderkraftbrühe  mit selbstgemachte Maureastiche, Röstzwiebeln	6,50 €
Feiner Blattsalat gegrilltem Ziegenkäse, Mango Chutney 	10,50 €
Gegrillte Avocado mit Knoblauchgarnele und Kräuterbutter Brot	10,50 €

Salate

Auszeitsalat  mit selbstgebackener Brotstange, Kräuterdip	6,90 €
• mit Auszeitpommes	
• mit Truthahnmedaillons 	17,50 €
• mit Lachsforellenfilet 	18,90 €
• mit Schafskäse in Cornflakes paniert 	18,90 €
Rindfleischsalat vom deutschen Tafelspitz	
• mit selbstgebackener Brotstange	13,50 €
• mit Auszeit Pommes	17,50 €
• mit Süßkartoffelpommes	21,00 €
Wurstsalat mit Käse, Essiggurken und Zwiebeln	
• mit selbstgebackener Brotstange	12,80 €
• mit Auszeit Pommes	16,80 €
• mit Süßkartoffelpommes	20,50 €


Hauptspeisen

Deutsches Roastbeef mit meiner Pfeffercognacsoße Pfirsichspalten, Speckbohnen, Auszeitpommes	32,50 €
Zwiebelrostbraten mit Rotweinsoße mit selbstgemachten Käsespätzle und Bohnen	32,50 €
Truthahn Cordon Bleu gefüllt mit herzhaftem Bergkäse und saftigem Schinken, Auszeit Pommes	26,90 €
Deutsches Wildschweinrückensteak mit Madeirarahm, selbstgemachte Spätzle und Blattsalat	26,90 €
Schweinelendchen Stauer Art mit Flädle, Pilzen, Hollandaise und selbstgemachten Spätzle	25,90 €
Spinatknödel mit Rote Bete Spaghetti  brauner Butter und Parmesanspänen	23,50 €
Selbstgemachte Spinatkäsespätzle  und Röstzwiebeln dazu kleiner Auszeitsalat	17,60 €

Für Kinder und Senioren
machen wir gerne kleiner Portionen für 3,00 € weniger

Burger

Alle Burger servieren wir mit unseren selbstgemachten Burger-Buns (auch glutenfrei erhältlich)

Rindfleisch Burger vom Bodensee Longhorn  **19,50 €**

Deutscher-Rind-Patty, BBQ Sauce, Bergkäse, Spiegelei, Bacon
Röstzwiebeln, Salat und Gurke,

Schwoba Burger **17,50 €**

Gezupfte Schweinerippe mit Käspätzle,
Röstzwiebeln, Cocktailsoße Salat, Gurke und Tomate,

Wild Burger **18,50 €**

Wildfleisch-Patty, Preiselbeeren, Camembert, Röstzwiebeln,
gebratene Pilze, Salat und Gurke

Cesar Burger  **17,90 €**

Truthahnmedaillon in Cornflakes paniert, Knoblauch Mayonnaise,
Parmesanspäne, Tomate, Salat und Gurke

Schafskäse Burger  **17,90 €**

Schafskäse in Cornflakes paniert, Kräuterdip, Rote Beete,
Salat und Gurke

Quinoa Burger   **17,90 €**

selbstgemachter Quinoa-Patty BBQ Soße, Avocado,
Tomate, Salat und Gurke

Beilagen:

Auszeit Pommes **4,00 €**

Süßkartoffel Pommes **8,00 €**

Pommes Halb/Halb **6,00 €**

Auszeitsalat **6,90 €**

Dips & Soßen

Kräuter Dip **1,00 €**

Ketchup **1,00 €**

Majo **1,00 €**

Knoblauch Mayo **1,00 €**

BBQ Soße **1,00 €**

Desserts

Warmes Zwetschgenkompott mit Apfelzimteis und Nusskrokant	7,90 €
Apfel Tiramisu Löffelbiscuit/ Espresso/ Caramelisierten Äpfel	7,90 €
Dunkle Mousse au Chocolat Callebaut Schokolade/ frischen Früchte/ Fruchtspiegel	10,50 €
Auszeit Dessert „von allem Etwas“	13,90 €
Affogato al Caffè eine Kugel Vanilleeis übergossen mit Espresso	5,60 €
Kugel Vanille Eis mit Eierlikör	4,90 €
Oder 1 Kugel leckeres Eis/Sorbet mit Sahne 	3,50 €
ohne Sahne	3,00 €
- Joghurt	- Mango
- Pistazie	- Himbeersorbet
- Haselnuss	- Erdbeersorbet
- Vanille	- Zitronensorbet
- Schokolade	
- Apfelzimteis	Sorbet sind Vegan 