

Äbbas gscheids zom Essa! Pilz-Zeit im Schwarzwald trifft Südtirol

Unser Küchenchef, Emanuele Bertagnolli, empfiehlt Ihnen dieses Jahr sommerliche Pilzgerichte aus seiner Heimat, kombiniert mit unseren besten schwäbischen Zutaten.

Hausgemachtes Perlgraupen Risotto mit Steinpilzen
Häuslegemachdes Berlgrauba Risoddo mid Schdein-Schwämmmla
Risotto d'orzo perlato fatto in casa con funghi porcini
€ 14,50

Pfifferling-Lasagne mit Petersilien-Pesto
Selbsdgemachde Bfifferling-Lasagne mid Bedersilien-Beschdo
Lasagne ai finferli con pesto di prezzemolo
€ 14,50

Roulade vom Schwein, mit Speck und Salbei gefüllt auf Spätzle und Ragout von Pfifferlingen
Roulad vom Sau, mid Schbegg ond Salbei gfülld uf Schbädzle ond Bfifferlings-Ragoud
Involtino di maiale ripieno di pancetta e salvia su ragù di spätzle e finferli
€ 18,50

Rosa gebratenes Steak aus der Rinderhüfte mit Steinpilzen im Cremesauce und Kartoffelpüree
Rosa gbradenes Schdeak aus dr Rinderhüfde mid Schdeinbilza im kremig Soß ond Grombirabüree
Scamone di bistecca fritto rosa con funghi porcini in salsa di panna e purè di patate
€ 25,50

Schnitzel vom Schwein mit hausgemachtem Pilzragout und Kroketten
Schnidzl mid Bilzragoud ond Krokedda
Cotoletta di maiale con ragù di funghi fatto in casa e crocchette
€ 19,50

Unsere bevorzugten lokalen Partner:

Mehl aus der Jägermühle in Hallwangen.
Eier und Quark vom Hofladen Braun in Pfalzgrafenweiler
Fleisch und Schinken aus der Edelräucherei Pfau in Herzogsweiler
Räucherfische aus der Lohmühle in Alpirsbach
Honig vom Imker Nussbäcker in Dietersweiler
Brot beziehen wir von unserer Freudenstädter Bäckerei Knörzer



I mog koi Floisch/ Vegetarische Gerichte

Information zu Allergenen & Zusatzstoffen
Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündliche Auskunft.
Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.