



# Pfifferlingskarte

---

	<b>Weinempfehlung</b> 2020 Weissburgunder trocken Winzer vom Weinsberger Tal 0,1 l € 2,50 / 0,2 l € 4,00	
---	---	---

## „Pasta Pasta“

Frische Vollkorn-Spagetti von „Familie Breisch“  
mit Zucchini, Schmortomaten und gebratenen Pfifferlingen

€ 18,00

## „Heimische Bratwurst“

Grobe Bauernbratwurst vom „Schwäbisch Hällischen Landschwein“  
auf Kartoffelpüree mit Paprika, Junglauch und Pfifferlingen

€ 16,00

## „Knödl“

Gebratene handgedrehte Serviettenknödel auf Pilzsoße  
mit Pfifferlingen, Junglauch und Schmortomaten

€ 18,00

## „Risottie“

Cremiges Emmerkorn-Risotto mit Pfifferlingen,  
pochiertem Ei und Mangoldsalat

€ 19,00

## Vorspeisen

### „Gaumenspiel“

Gemüse-Falafel auf Aprikosencrème  
und Belugalinsensalat

€ 12,00



### „Pffiferlingsfisch“

Hausgebeiztes Lachsforellen-Tatar „vom Kocherursprung“  
mit marinierten Pffiferlingen und grüner Mayonnaise

€ 14,00

### „Bikersalat“

Angemachter Salat mit gekochten Rindfleischwürfeln  
frischem Meerrettich, roter Paprika, Junglauch, Staudensellerie und Kürbiskernöl

€ 10,00

## Suppen

### „Sunnysuppe“

Crèmesuppe „von Hohenloher Tomaten“  
mit Schafskäse „vom Reutebachhof“ und selbstgemachtem Kräuteröl

€ 8,00



### „Suppentopf“

Kräftige Rindfleischsuppe mit Gemüstreifen, gekochten Rindfleischwürfeln  
und nach Wahl mit Emmerkorn oder Dinkel-Suppennudeln

€ 8,00

## Frische-Bowls



### „Blatt Bowl“

Marinierte, bunte Blattsalate mit Gemüsestreifen, Radieschen und Cherrytomaten

€ 6,00

### „Tricolore Bowl“

Dreierlei Salate von der Kartoffel, Gurke und Tomate mit mariniertem Blattsalat

€ 8,00

### Toppings nach Wahl zu den Bowls:

3 Stück Gemüse-Falafelbällchen / gebratene Pfifferlinge

je Beilage € 8,00 Aufpreis

Hausgebeitzter Saibling / Schafsfrischkäse „vom Reutebachhof“ /

gebratene Schweinefiletstreifen / gebratene Rindersteakwürfel

je Beilage € 6,00 Aufpreis

Baconcrumble / Croûtons / Emmerkorn /

Röstzwiebel / Apfelwürfel / Belugalinsen

je Beilage € 2,00 Aufpreis

## Hauptgerichte

### „Herrgottsbescheißerle“

Hausgemachte Maultaschen nach Wahl in der Rindfleischsuppe  
oder auf Kartoffelsalat und Schmelzwiebeln

€ 15,00

### „Hähnchen“

Backhend´l vom „Mäusdorfer Bio-Landgockel“  
mit Kartoffelgurkensalat und Zitrone

€ 15,00

### „Ich bin fast ein Wiener“

Paniertes Schnitzel aus der Oberschale „vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein“  
mit Wildpreiselbeeren, Zitrone, Petersilienkartoffeln und einem gemischtem Salat

€ 25,00

### „Rostbraten“

Rosa gebratenes Rückensteak vom „Hohenloher Rind“ an Bratensoße  
mit Schmorzwiebeln und handgemachten Spätzle

€ 28,00

### „Sommerfreuden“

Hausgemachte, gebratene Kartoffel-Gnocchi in Tomatensoße  
mit Kohlrabi, Mangold und Schafskäse „vom Reutebachhof“

€ 18,00



### „Fischer´s Fritz“

Gebratene Lachsforelle „vom Kocherursprung“  
auf Auberginen-Emmerkorn-Risotto mit Zucchini, Schmortomaten und Mangold

€ 25,00

## Dessert

### „Schoko-Schoko“

Weißes Schokoladenmousse mit frischen Himbeeren

Fruchtsoße und Schokobröseln

€ 10,00

### „Süße Bowl“

Schafsquark-Crème „vom Reutebachhof“

mit marinierten Brombeeren und Hafer-Crumble

€ 9,00

### „Kalter Wunsch“

Vanilleeis mit kaltem Kaffee aufgegossen

mit Sahnehaube und Vanillehippe

€ 6,00

### „after 8“

Schokoeis mit hausgemachtem Minzsirup

€ 5,00

### „Sorbet mal 3“

Drei Kugeln fruchtiges Sorbet

€ 7,00

### „Eichhörnchen“

Vanilleeis mit Eierlikör

€ 5,00

### „Wodka Lemon“

Zitronensorbet mit Wodka und hausgemachtem Chiliöl

€ 5,00

## Für unsere Lieblingsgäste (von 0-12 Jahren)



### „Süppchen“

Rindfleischsuppe mit Gemüsestreifennudeln

€ 4,00

### „Tomätchen“

Weiches Emmerkorn-Risotto mit ganz viel Tomatensoße

€ 9,00



### „Nudies“

Vollkorn-Pasta mit frischen Pilzen

€ 9,00



### „Schweinchen Babe“

Schweinefilet mit Soße, Pfannengemüse und Spätzle

€ 12,00

### „Flaches Schweinchen“

Paniertes Schweineschnitzel mit Petersilienkartoffeln

€ 15,00

### „Bibi und Tina“

Backhähnchen mit Kartoffel-Gurkensalat

€ 9,00



## Unsere Lieferanten aus unserer Region.

„Unser Schweinefleisch aus Schwäbisch Hall“



Schwäbisch-Hällisches  
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.

„Unsere Bio-Pilze aus Kirchberg an der Jagst“



„Unser Getreide aus Schrozberg“



„Unsere Eier und unsere Nudeln aus Gerabronn“



„Unsere Milch aus Schwäbisch Hall“



„Unsere Schafskäse aus Bühlerzell“



„Unsere Hähnchen aus Künzelsau-Mäusdorf“

