

Unser Essen: Kochen ist Handwerk

Kochen ist für uns Handwerk, das wichtigste Kriterium lautet: Geschmack und Qualität. Alle unsere Speisen sind hausgemacht. Nichts kommt aus der Tüte oder ist ein industrielles Fertigprodukt.

Wir wollen unseren Gästen ein kulinarisches Erlebnis bieten, das dem heutigen Zeitgeist entspricht. Deshalb ist unsere Küche regional, die Gerichte variieren saisonal.

Wir bieten traditionelle deutsche Speisen, die auf dezente Weise um internationale Einflüsse erweitert werden. Wichtig sind uns vegetarische Gerichte, die untereinander kombinierbar sind und auch in Kombination mit unseren leckeren Fleischangeboten für ein geschmackliches Crossover sorgen.

Teig-Speisen

- Hausgemachte Spätzle in Butter angebraten, wahlweise mit gerösteten Zwiebeln
- Kässpätzle (unsere Spätzle eben, traditionell angebraten mit Milch, frisch geriebenen Käse, Weißwein, etwas Gemüsebrühe, Salz, gemahlene Pfeffer, saisonale Kräuter).
- Spätzle-Pfanne (unsere Spätzle mit sautiertem Marktgemüse, dazu hausgemachte vegetarische Soße)
- Spätzle à la Köchle (unser Koch darf sich vegetarisch entfalten – und Sie überraschen)

Maultaschen

- Omas Küche trifft Fischers Fritz (in einem Gemüsebrühesud sanft gegarte hausgemachte Maultaschen mit Lachs-Gemüsefüllung).
- Oma und die Bodenschätze (unsere Maultaschen gefüllt mit bodenständig gewürztem Gemüse)
- Oma – und sonst nix (traditionelle Maultaschen ohne Fleisch)
- Oma war im Wald (... mit frischen Pilzen, mit oder ohne Zwiebeln)
- Scharfe Oma (... nicht geillt, sondern mit Chili – und ordentlich Dampf). Dazu reichen wir Joghurt-Soße).
- Oma taucht (... in der Gemüsebrühe).

Eierspeisen

- Der arme Konrad
(Ein fast in Vergessenheit geratenes, traditionelles schwäbisches „Arme-Leute-Essen“: Geröstetes Brot gebraten in einer super gewürzten Eier-Panade – super lecker!)
- Pfannkuchen
(Jeder kennt's, allen schmeckt's. Sagen Sie uns, mit welcher Füllung sie ihn denn gerne haben wollen).
- Spiegelei mit Bratkartoffeln
- Omelette mit Kräutern
- Eier in Senfsoße und Dampfkartoffeln (ein absoluter Klassiker)

Schwäbisches Veschper

- Holzofenbrot mit Griebenschmalz und Essiggurke
- Gerauchte Forelle an frisch geriebenen Meerrettich mit Holzofenbrot und Dillspitzen.
- Schwäbischer Wurstsalat
- (Wie man ihn kennt. In hausgemachten Zitronen-Apfelessig-Senfdressing).
- Zwiebelringe extra.

Fleisch aus der schwäbischen Landküche

- Hausgemachte Roulade vom Truthahn, Bio-Poularde, Hallischen Landschwein oder Herrenberger Schloßberg-Rind (gefüllt mit Dijonsenf, eingelegter Honiggurke, abgeflammter Essigpaprika, Schwarzwälder Rauchfleisch, Dillspitzen, Schnittlauch, einem Hauch Trüffelöl)
- Zwiebel-Rostbraten vom Herrenberger Schlossberg-Rind mit hausgemachten Spätzle und einer Lemberger-Rotweinsauce.
- Ragout vom Weide-Lamm aus Oberschwaben (mit Schalotten, gedünsteten Petersilienwurzelgemüse, frischem Knoblauch, Rosmarinkartoffeln und Tymian)
- Muttis Fleischküchle (mit Eier, Zwiebeln, Karotten, Zucchini, Sojasauce, Paprika und Tomatenjus scharf angebratenes Bio-Hackfleisch). Paniert, frittiert oder in Mehl gewendet aus der Butterpfanne.
- Omas Tafelspitz Behutsam in Gemüsebrühe gegartes Entrecote vom Schloßberg-Rind, dünn aufgeschnitten, serviert mit sahnigen Wurzelgemüse vom Markt mit frisch geriebenen Meerrettich in Weißweinsauce (leicht scharf)
- Gulasch Pikant gewürztes Bio-Fleisch vom Schwein und Rind, mit Karotten, Paprika, Tomaten, frischer Petersilie
- Berghaus-Schaschlik Frisch aufgespießtes mariniertes Biofleisch (Rind, Schwein, Huhn, Lamm) angereicht mit Zwiebeln, Paprika, traditionell gerauchtem Schweinebauch und Essiggurke.
- Chicken Nuggets ohne McIn hausgemachter Barbeque-Rotweinsauce marinierte Bio-Hühnerbrust, als Fingerfood-Portion zurechtgeschnitten, paniert in Mehl, Muskat-Zitronen-Senf gewürztem Sahne-Eigelb und Semmelbrösel. Frittiert oder aus der Butterpfanne.
- Frische Bauernbratwurst (geröstet mit Paprika/Tomatensauce und Schalotten).
- Schnitzel vom Hallischen Landschwein (paniert, natur oder in Mehl gewälzt aus der Bratpfanne)

Vega-Tier (also vegetarisch)

- Reisbällchen
- Süßkartoffel aus dem Ofen
- Süßkartoffel-Bällchen
- Vegetarischer Gulasch
- Panierte Zucchini,
- Rohe Selleriewurzel, paniert
- Panierte Mohrrüben
- Panierter Kürbis mit oder ohne gebratenen Ziegenkäse
- Geflammte Paprika mit Schalotten, frischem Knoblauch und einem Hauch Balsamico
- Mit Gemüse/Kräutermix gefüllte Wirsingblätter
- Bratapfel-Rotkohl mit Balsamicoessenz und Portwein
- Schwäbisches Wein-Sauerkraut, geraspelt vom Filder-Spitzkohl.
Mit gedämpften Salzkartoffeln. (Wahlweise auch mit gerauchtem Schweinebauchspeck)
- Im heißen Gusseisentopf gegartes Marktgemüse, mit frischen Schnittlauch, Butter, wahlweise Knoblauch oder in Weißwein abgelöscht
- Karotten am Stück (kurz gedämpft, geeist, dann in Butter-Weißwein-Schicht gebraten.
- Mixed Balls (frittierte oder in der Ölpfanne gebratene Gemüsebuletten nach Laune des Kochs)
- Gebratene Schupfnudeln mit Filder-Spitzkraut

Kartoffelgerichte

- Schwäbischer Kartoffelsalat (mit oder ohne Zwiebeln)
- Bratkartoffeln (mit oder ohne Speck)
- Stampfkartoffeln mit gerösteten Zwiebeln (oder ohne).
Dazu Gemüse nach Wahl und dunkle vegetarische Soße
- Vegetarisches Bauernfrühstück
(Bratkartoffeln mit Gemüse, Kräutern, Essiggurke, Eiern)
- Kartoffel-Rösti (der Klassiker halb mit frischen und halb mit gekochten geriebenen Kartoffeln zubereitet – ohne Schnick-Schnack in Butterschmalz gebraten)
- Kartoffelgratin (lassen Sie sich überraschen)
- Kartoffel-Auflauf (wir schneiden gekochte Kartoffel, heizen den Ofen an, der Rest ist Kochsache. Mit Sahne, Ei, geriebenen Käse und hoffentlich guter Tagesform).
- Pommes (Fast food? Keineswegs! Wir schälen Kartoffeln, schneiden sie in möglichst gleichgroße Stifte, wässern sie, damit die Stärke abgeht. Dann trockentupfen. Sie wollen immer in meist drei Stufen frittiert werden, sonst kommen sie nicht knusprig auf den Tisch. Ja, das kann dauern. Also bitte nicht meckern! Gut Ding braucht Weile).

Suppen

- Kartoffelsuppe (nach Art des Hauses, mit oder ohne Gin, vegetarisch oder mit Bauchspeck)
- Gaisburger Marsch (ein Klassiker der Schwäbischen Küche: In mehrfach geklärter Rinderkraftbrühe wird Gemüse beigefügt, klein geschnittene Kartoffelstücke, gekochtes Beef, Spätzle und frische Kräuter. Fertig ist ein lukullisches Juwel der schwäbischen Kochkunst. Genießen Sie es.
- Gemüseeintopf (einfach lecker)
- Was wir als Gemüse in der Küche haben, gibt es auch als Cremesuppen. (Kürbis, Rosenkohl, Blumenkohl, Pastinaken, Karotten etc.)

Linsengerichte

- Schwäbische Linsen mit Saiten (Das kennt ja wohl jeder)
- Indischer Dal (Ayurvedische Spezialität)
- Karibik Flair (Linsen mit Kokosmilch, Curry und Ingwer)
- Reisgerichte
- Dreifarbige Reispfanne (Dunkel ist asiatisch mit Soja-Gemüse, Rot mit Paprika/ Tomatensoße, Gelb ist Curry-Reisgemüse und Weiß ist Reis pur.