

Wir legen viel Wert auf traditionelle und regionale Genussvielfalt, handwerkliche Herstellungsverfahren sowie eine weitreichende nachhaltige Erzeugung der Produkte, was gleichzeitig mit einem Mehr an Tierwohl in der Aufzucht einhergeht. Wir sagen „Ja!“ zu mehr Transparenz, Nachhaltigkeit, Fairness und Tierschutz.

Vorab als Appetitanreger zum Aperitif

Luftgetrocknete Salami, Oliven, Grana Padano, Bio Butter & Brotvariation 6 €

Wasabi Garnelen, Zitronen Crème fraîche, Algensalat & Ingwer 6 €

Lisas Bio Kesselchips Meersalz & Rosmarin 1,50 €

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind & asiatischer Gemüse Soba Nudel Salat 15 €

Warmer Ziegenkäse im Speckmantel gebraten mit Honig, Nüssen & Salatspitzen 12 €

Garnelen – gebratene Garnelen, Avocado, Chili, Sprossen 15 €

Crème brûlée von der „Lewerworscht“, rotes Zwiebel Chutney & knuspriges Rosinen Nuss Brot 13 €

Salate

Kleiner Beilagensalat mit Croutons, gehacktem Landej, Sprossen, Rohkost 6 €

Unser Wurstsalat ganz klassisch mit Pommes frites 12 €

Suppen

Hummerschaumsuppe mit gebratener Garnele 8 €

Tafelspitzbouillon mit Markklößchen, Wurzelgemüse & Schnittlauch 6 €

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.
Alle Preise sind in Euro & beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Hauptgerichte

Gerösteter Blumenkohl auf Kartoffel-Pfifferling Stampf, Schnittlauch- Rahmsoße 15 €

Käsnocken & Herbsttrüffel Kartoffelgnocchis, Trüffelrahm, Röstzwiebeln & Schnittlauch 19 €

Schluzkrapfen Gefüllte Teigtaschen , Berglinsenkompott, kaltgerührte Preiselbeeren,
Wildkräuter & Grana Padano 17 €

Hubertushof Burger Saftiges Rindfleisch, BBQ Majo, Salat, Tomate,
Käse im Sauerteigbrötchen & Pommes 17 €

Cordon Bleu vom schwäbischen Strohschwein, gefüllt mit Wacholderrauschinken & Bergkäse
hausgemachter Kartoffel-Gurken Salat & kaltgerührte Preiselbeeren 19 €

Räubertopf – Steaks vom Strohschwein, Wacholderrauschinken, Bergkäse,
pikante BBQ-Paprikasoße & Pommes frites 19 €

Rosa gebratenes Rumpsteak mit Röstzwiebeln, dunkler Bratensoße & Pommes frites 23 €

Geschmorte Ochsenbäckle mit Apfel Rotkohl & frischen Kartoffelknödel 22 €

Portion Pommes mit hausgemachtem Kräutersalz 4,50 €
Ketchup Portion 2,-€

Fisch und Wildgerichte laut Tagesangebot

„Für unsere Naschkatzen“

Cheesecake mit Punschkirschen & Schlagsahne 6 €

Creme brûlée Vanille & Maccaron 7 €

Tartuffo mit Rotweinbirne & Eierlikör Schaum 8 €

Wir kochen frisch, deswegen darf es auch mal länger dauern, vielen Dank für Ihr Verständnis.