

HEIMAT – 100% SCHWABEN

Vorspeise

Magenfreundlich	8,00 €
Kalbskutteln „schwarz-sauer“, Rotweinessig Kartoffelcroûtons, Schnittlauch	
Maultaschen	
Staufenecker Spinatmaultaschen, Tafelspitzbrühe, Tafelspitzfleisch, Röstzwiebel	7,50 €
Staufenecker Spinatmaultaschen, Kartoffel-Gurken-Salat, Jus, Röstzwiebel	9,50 €
Wurstsalat BS	12,50 €
Bio-Schinkenwurst, Bergkäse, Essiggurke, gepickelte rote Zwiebel, Radiesle	
mit kleiner Portion Röstkartoffeln	16,00 €
Sauer macht lustig	14,00 €
Hefeknöpfle , saure Bohnen auf unsere Art, braune Butterschmelze, gebratenes Senffleisch vom Kalbstafelspitz	
Ganz schön blutig	13,00 €
Blutwurst, Selleriepüree, Elstarapfel, Kalbsjus, Zwiebelmarmelade	
Hauptgericht	
28h lohnen sich	
Sauerbraten von Stauferrind, Sellerie, Elstarapfel, Spätzle vom Brett	
Kleine Portion	16,00 €
Große Portion	21,00 €
Unser Rostbraten – Deutsche Färsche, 5 Wochen gereift	22,50 €
Tellerrostbraten vom Dry Aged Rind, Zwiebel in Formen und Strukturen, Kalbsjus, Schnittlauch, Holzbackofenbrot vom Stixenhof	
mit handgeschabten Spätzle vom Brett	26,50 €
mit Röstkartoffeln	27,50 €
Tafelspitzkult	22,50 €
Gesottener Kalbstafelspitz, Gemüsestreifen, Meerrettich, Röstkartoffeln, Preiselbeeren	
1 ganze Kalbshaxe für 4 Personen - bitte mindestens 1 Tag vorher bestellen	25,50 €
Ofenfrische Kalbshaxe mit Aromaten gebraten, Kalbsjus mit Senfkörner Sauerkraut, Brezelknödel, Spätzle vom Brett	pro Person

STAUFENECKER KLASSIKER 364 TAGE IM JAHR

Vorspeise

Ofenfrischer Flammkuchen – in die Mitte des Tisches

Nach Elsässer Art mit Speck und Zwiebel 8,00 €

Vegetarisch mit Kirschtomate, Rucola und Käse 8,00 €

„oifach andersch“

Konfierte Herbsttrüffel, Bergkäse, hausgemachte Pastrami 12,00 €

Tomaten-Currysuppe

7,80 €

Pikante Tomaten-Jaipur-Currysuppe mit frischen Kräutern, Kartoffelcroûtons

Vitamine

8,50 €

Salatmix vom Keltenhof, Kirschtomaten, Kräuter, Gemüsestreifen,
Brotcroûtons, Radiesle, Hausdressing

Signature Dish

Bouillabaisse, Krustentier, Fischfilets, Kirschtomaten, Knoblauchconfit,
Brotcroûtons

Kleine Portion 23,00 €

Große Portion 30,00 €

Raw

Tatar von Stauferrind, gepickelte rote Zwiebeln, Holzofenbrot vom Stixenhof

Kleine Portion (120 g) 13,00 €

Große Portion (240 g) 23,00 €

Hauptgericht

Der Wellige

23,00 €

Bauernkalbschnitzel „Wiener Art“, Kartoffel-Gurken-Salat, Preiselbeeren, Kalbsjus

Pasta & Scampi

24,00 €

Spaghetti, Wildwasserscampi, Meeresfrüchtesud, Brotcrunch, Chili

AUS DEM REIFESCHRANK

Dry Aged Rinderücken (240g) 39,00 €

Tomahawk Steak (1kg inkl. Knochen für 2 Personen) 46,00 €

- bitte mindestens 1 Tag vorher bestellen pro Person

serviert mit Pfannengemüse, Trüffel-Parmesan Pommes, Avocadobutter, Pfefferjus

NACH DEN JAHRESZEITEN

Vegetarische Vorspeise

Pumpkin	7,50 €
Kürbis-Pimento-Suppe, Linsen, Koriander, gepickelter Kürbis, geröstete Kürbiskerne, Kürbiskernöl	
Bauernsalat	12,50 €
Ackersalat aus dem Remstal, Salatherzen, Brotcroûtons, Radiesle, Sonnenblumenkerne	
Rübe und Ziege	14,00 €
Bunte marinierte Bio-Rüben, karamellisierter Ziegenkäse, Sonnenblumenkerne, Senfkörner, Ölrauke	

Vegetarische Hauptgericht

Käsespätzle	14,50 €
Spätzle, Allgäuer Bergkäse, Röstzwiebel, Schnittlauch, Nußbutter <i>alternativ</i>	
„oifach andersch“ mit geraspelten schwarzen Burgundertrüffel	19,50 €
Risotto⁵	16,00 €
Fünfkernrisotto auf unsere Art, Pilze, getrocknete Beeren, Parmesansoße, Kürbismoos	

CATCH OF THE DAY

Barsch im Kürbisfeld	29,00 €
Rotbarsch, Kürbis-Kartoffel-Eintopf, Chutney, Kürbiskernöl, Bisquit	

HÜFTGOLD UND KÄSE

Erfrischend **11,00 €**

Sorbettrilogie mit Salat von Ananas und Passionsfrucht,
Minzöl

Knuspercreme **10,00 €**

Gebrannte Vanilleflan, Maronencreme und Tagessorbet

Schwäbisch sportlich **9,50 €**

Golfball von Bratapfel, Haselnuß, schwäbischer Whiskey

Der Kaiserliche

ab 2 Personen

pro Person **11,50 €**

Ofenfrischer Kaiserschmarrn mit Rosinen dazu
Sauerkirschenragout und hausgemachte Bourbon Vanillesoße
(20 min. Wartezeit, Bestellsannahme bis 21:15 Uhr)

Käsebrett

10,50 €

Sechserlei Käse, Früchtesenf, Schwarzbrot vom Stixenhof