



AUSSER-HAUS-KARTE

**Für Lieferungen innerhalb
von 10km berechnen wir Lieferkosten von 5 €
Bis 20km sind es 10 €
Lieferzeiten 1 Stunde plus Anfahrtszeit
Ihre letzte Telefonische Bestellung nehmen wir bis 19:30 Uhr an .**

TOPINAMBUR UND NAVETTEN (vegetarisch)

Flan vom Topinambur | Petersilienpesto | eingelegte Navetten

9

UNSER KLASSIKER: #HEIMAT BACHSAIBLING

8h gebeizt

Apfelchutney | Wildkräuter-Bouquet

11

TATAR AUS DEM RUMPSTEAK VOM HEIMISCHEN WEIDERIND

Von Hand geschnitten

Rote Bete | Meerrettich | Wildkräuter

80g Tatar 11

160g Tatar mit Bratkartoffeln 17

GÄNSELEBERTERRINE

Schwarze Walnüsse | Birne | Butterbrioche

17



KAROTTEN-INGWER-SUPPE

Mit viel gesundem Ingwer

5

OMAS HOCHZEITSSUPPE

Vom Tafelspitz

Kräuterflädle | Maultäschle | Markklößchen

7

####

BEILAGENSALAT

Blattsalate | verschiedene Rohkost | geröstete Kerne

4

EINE GROSSE SCHÜSSEL SALAT

mit gemischten Blattsalaten, Rohkost und unserem #heimat-Dressing

10,5

mit Ziegenfrischkäse und Granatapfelkernen +4,5

mit Hähnchenwürfeln +4,5

mit Streifen aus der Rinderhüfte +5,5

mit dem Fisch des Tages +8

mit Jakobsmuscheln +9

####

ZANDER AUS DEM FLUSS

Beurre Blanc mit Winzersekt | Rahmsauerkraut | Trauben und Speck | Schupfnudeln

21

####

TAFELSPITZ NACH BADISCHER ART

Sauce vom Urloffener Meerrettich | Bouillonkartoffeln mit Wurzelgemüse

16

WIENER SCHNITZEL

in Butterschmalz ausgebacken

#Heimat-Jus | Eine Beilage nach Wahl

19

jede weitere Beilage: + 3

Beilagen nach Wahl: Pommes Frites, Bratkartoffeln, Spätzle, feine Nüdele, Kartoffelpüree, Kartoffel-Gurken-Salat oder kleiner Salat

KALBSBÄCKCHEN

in Rotwein geschmort

Spätburgunderjus | Selleriepüree | Röstzwiebeln | feine Nüdele

19

ZWIEBELROSTBRATEN VOM BÜRGERMEISTERSTÜCK

Sous vide gegart und kross angebraten

Zweierlei Zwiebeln | Speckbohnen | Spätzle

21

BAVETTE STEAK DRY AGED VOM RIND (220g)

gegrillt im Big Green Egg

Kräuterbutter | Pommes Frites

24

BRUST VON DER BARBERIE-ENTE

Portwein-Jus | Apfel-Rotkohl | Kartoffelklöße

23

####

SÜSSKAROFFEL

im ganzen zubereitet

Sour Cream | gebratene Pilze | Rosenkohl

13

ROTE-BETE-RISOTTO oder BÄRLAUCH-RISOTTO

9,5

mit Ziegenfrischkäse und Granatapfelkernen +4,5

mit Hähnchenwürfeln +4,5

mit Streifen aus der Rinderhüfte +5,5

mit dem Fisch des Tages +8

mit Jakobsmuscheln +9

#HEIMAT-NUDEL

gefüllt mit getrockneten Tomate, Rucola und Ricotta, geschwenkt in Salbei-Zitronen-Butter

14

####

UNSERE GESUNDEN EINTÖPFE

PICHELSTEINER EINTOPF

Rinder- und Schweinefleisch, Wurzelgemüse, Bohnen, Kartoffeln

10,5

BÜNDNER GRAUPENEINTOPF

Rauchfleisch, Gemüsewürfel, Graupen, Rinderbrühe

10,5

SÜSSKARTOFFEL-CURRY

Süßkartoffeln, Mango, verschiedene Gemüse

10,5

INDISCHES BUTTER CHICKEN

Mit Basmatireis, ganz viel gesundem Ingwer, Kurkuma und anderen orientalischen Gewürzen

12,5

####

GEPRESSTER SCHOKOLADEN-KUCHEN

Vanillesauce

6

Ingwer: Die Wunderwurzel ist reich an natürlichen Vitamin C und enthält darüber hinaus Magnesium, Eisen, Calcium, Kalium und Natrium. Sie wirkt antibakteriell und stärkt die Darmflora.

Rote Bete: Die Rote Rübe hat es in sich. Sie liefert die Vitamine A, B, C und Folsäure und ist ausgestattet mit Mineralien wie Jod, Kalium, Kalzium, Magnesium. Eine echte Powerknolle!

Bärlauch: Frischer Bärlauch enthält viel Vitamin C, ätherische Öle und Inhaltsstoffe wie Magnesium und Eisen. Damit ist er mindestens so gesund wie sein Verwandter, der Knoblauch

Kurkuma: :Die Kurkuma-Wurzel ist ein fester Bestandteil der indischen und chinesischen traditionellen Medizin. Sie unterstützt den Körper als Antioxidans und unterstützt dabei, das Immunsystem zu stärken.

Hinweis:

In allen unseren Speisen kann eines der 14 europäischen Allergene enthalten sein.
Bei Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.