



Heimat, das sind die Menschen,
die man kennt, die man
Verwandte, Nachbarn und
Freunde nennt.

Heimat, das ist die Sprache, die
man spricht, die man hört, liest
und versteht wie ein Gedicht.

Heimat, das sind der Hof, das
Haus und die Räume, das sind das
Feld, die Wiese, der Garten, die
Bäume.

Heimat, das sind die Wälder, die
Berge und die Quellen, das sind
die Bäche, die Ufer und der Flüsse
Wellen.

Heimat, das ist der Ort, seine
Straßen und Brücken, das sind die
Blumen, die wir am Wegrand
pflücken.

Heimat, das ist die Luft, die wir
atmen, das ist die Sonne, das Licht
der Sterne, das ist unsere Erde, die
Nähe und die Ferne.

Heimat, das ist was wir lieben, ist
all das Vertraute, was unser
Vorfahr hier einst erbaute.

Heimat, das ist die Vergangenheit,
von der unsere Väter berichten, in
vielen alten und fernen
Geschichten.

Heimat, das ist die Gegenwart mit
Freude und Sorgen, das ist
unserer Kinder leuchtendes
morgen.

Heimat, das ist wo wir wirken,
schaffen und streben, das ist wo
wir lieben, leiden und leben.

Heimat, viele Wege führen von
dir hinaus, aber alle führen einmal
zurück nach Haus.

(Arnold Scherner)





KLASSIK #heimat-MENÜ

RINDERTATAR VOM IRISCHEN WEIDERIND

Rote Beete | Meerrettich | Eigelb

###

MARKKLÖSSCHENSUPPE

hausgemachte Rinderkraftbrühe | Markklößchen | Gemüsewürfel

###

SUPREME VOM MAISHÄHNCHEN

Spätburgunder-Sauce | Ratatouille | Pommes Macaire

###

CRÈME BRULÉE

Zwetschgen-Sorbet | Birnen- Kompott

3 Gänge 49 (mit Suppe oder Vorspeise)

4 Gänge 59

VEGETARISCHES #heimat-Menü

STRUDEL MIT ZIEGENFRISCHKÄSE, BIRNE UND WALNÜSSEN

Sabayon mit Tasmanischem Pfeffer und Zitrusaromen

###

KÜRBIS-CURRY-CREMESUPPE

Karamellisierte Kürbiskerne | steirisches Kürbiskernöl

###

HAUSGEMACHTE SEMMELKNÖDEL

Champignons in Schnittlauchrahm | Bergkäse

###

QUARK-SOUFFLE

Kaffeeis | Sauerkirschen

3 Gänge 45 (mit Suppe oder Vorspeise)

4 Gänge 54



VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE

HAUSGEMACHTER STRUDEL (a,m,c,e,g,l)
MIT ZIEGENFRISCHKÄSE, BIRNE, WALNÜSSEN UND KÜRBISKERNEN 16
Sabayon mit Tasmanischem Pfeffer und Zitrusaromen



RINDERTATAR VOM IRISCHEN WEIDERIND (c,e,j,l,n) **18**
Rote Beete | Meerrettich | Eigelb

THUNFISCH CARPACCIO 15
Ingwer | Chili | Granatapfel

UNSERE FEINEN SUPPEN

MARKKLÖSSCHENSUPPE 11
hausgemachte Rinderkraftbrühe | Markklößchen | Gemüsewürfel

KÜRBIS-CURRY-CREMESUPPE 12
Kürbiskerne orientalisches | steirisches Kürbiskernöl



PROVENZIALISCHE BOUILLIABAISE
Fische | Meeresfrüchte | geröstetes Brot | Sauce Rouille

als Vorspeise **15,5** | als Hauptspeise **29,5**



UNSERE KNACKIGEN SALATE

MARKTFRISCHE SALATE ^(i,j)

#heimat-Dressing | Blattsalate | verschiedene Rohkost | Kerne



als Beilage 6,5 eine große Schüssel 13

- ... mit karamellisiertem Ziegenkäse und gerösteten Nüssen ^(e) **+6**
- ... mit orientalisch marinierten Würfeln von der Maishähnchenbrust ⁽⁸⁾ **+7**
- ... mit gebratenen Streifen von der Rinderhüfte ⁽⁸⁾ **+9**
- ... mit dem Fisch des Tages ^(b,d) **+11**

FELDSALAT ^(a,c,g) vom Laufbachhof mit Himbeer-Dressing



als Beilage 9 eine große Schüssel 17

- ... mit Speck und Kracherle **+3,5**
- ...mit Parmesan und Pinienkernen **+4**
- ... mit karamellisiertem Ziegenkäse und gerösteten Nüssen ^(e) **+6**

NATÜRLICH VEGETARISCH



#HEIMAT-SEMMELNÖDEL ^(a,m,c,g,i) 21,5

Champignons in Schnittlauchrahm | Bergkäse

KÜRBIS-MAULTASCHEN ^(a,c,g,i) 19,5 Apfel | Rucola | Ziegenfrischkäse

KLASSISCHE LEIBSPEISEN

KALBSRAHMGULASCH 25 Hausgemachte Spätzle | Marktgemüse





KLASSISCHE LEIBSPEISEN

CORDON BLEU VOM SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN SCHWEIN (c,g) **26**

#heimat-Jus | Pommes Frites

WIENER SCHNITZEL VOM KALB (a,m,c,g,i) **29**

in Butterschmalz ausgebacken

#heimat-Jus | eine Beilage nach Wahl

Beilagen zur Wahl: Pommes Frites, Bratkartoffeln, (8,a,c,i,f)
hausgemachte Spätzle, Speckbohnen, kleiner Salat
(a,m,c,g,)

SUPREME VOM MAISHÄHNCHEN(c,g) **26**

Spätburgunder-Sauce | Ratatouille | Pommes Macaire

SAUERBRATEN VOM HEIMISCHEN RIND (a,m,c,g,i) **29**

Rotkraut | feine Nudeln

GEBRATENE ENTENBRUST (f,8,i,g) **32**

Maronen | Apfelrotkraut | Kartoffelklöße

SANFT GESCHMORTES WILDRAGOUT **29**

Spätzle | Rosenkohl | Preiselbeeren

SOUS VIDE GEGARTE KALBSBÄCKLE **29**

Spätburgunder Jus | Selleriepüree | Nudeln

AUS NEPTUNS REICH

FILET VOM WOLFSBARSCH (d,g,i) **26**

Mediterranes Gemüse | Rosmarinkartoffeln

GEGRILLTER STEINBUTT & JAKOBSMUSCHEL (d,g,i) **39**

Safransauce | Blattspinat | Sepianudeln



VON UNSEREM BIG GREEN EGG-GRILL

Der Keramikgrill in unserer Küche, das Big Green Egg, sorgt dafür, dass Fleisch und Fisch ein herrliches Grillaroma und eine tolle Kruste erhalten, innen aber schön zart und saftig bleiben.

vom irischen Weiderind, rein Gras gefüttert

RINDERHÜFTSTEAK (250g) 19

Das Gustostück aus der Hüfte des Black Angusrindes

FLANKSTEAK (250g) 24

Der besondere Cut vom Rind - ein geschmacksintensives Fleisch, und doch zart und saftig

RUMPSTEAK (300g) 26

Mit dem typisch aromatischen Fettrand gegrillt

vom Charolais-Rind

RINDERFILET (220g) 29

Das beste Stück vom Charolais-Rind

LAMMHÜFTSTEAK 19

Irisches Lamm

Aus nachhaltiger norwegischer Zucht, auf dem Zedernbrett gegrillt

TRANCHE VOM RED LABEL LACHS (250g) (d) 24

BEILAGEN (je 4,5)

Mediterranes Grillgemüse

Crunchy Pommes

Ofenkartoffel mit Sour Cream (g)

SAUCEN (je 2,5)

Cognac-Pfeffer-Sauce

Barbecue-Sauce

Geräucherte Aioli

Kräuterbutter

BEILAGEN (6)

Süßkartoffel Pommes



DESSERTS

CAFE GOURMAND (9,c,g,a) **10**

Kaffee nach Wahl | kleines Dessert | Pralinen

CRÈME BRULÉE (c,g) **12**

Zwetschgen-Sorbet | Birnen- Kompott

SCHOKO SCHOKO SCHOKO (c,g) **12**

Lava Cake | Himbeer- Schokomousse | Brownie

QUARK-SOUFFLE **13**

Kaffeeeis | Sauerkirschen

VANILLEEIS TRIFFT HIMBEERE **9**

Hausgemachtes Vanilleeis | Heiße Himbeeren | Sahne

Hausgemachte Eissorten und Sorbets nach Saison

HAUSGEMACHTES EIS (g)

Brownies, Vanille, Walnuss, Nougat

HAUSGEMACHTE SORBETS (l)

Zwetschge, Himbeere, Mango-Maracuja, Cassis,

Pro Kugel Eis / Sorbet **3**

Auf Wunsch mit Schuss **3**

Wodka, Williams, Schwarzwälder Kirsch, Baileys, Eierlikör, ...

