



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)





UNSER ÜBERRASCHUNGSMENÜ

Unser Küchenteam zaubert mit tagesfrischen Zutaten ein individuelles Menü für Sie, auf Wunsch auch vegetarisch.



3 Gänge 39 €

4 Gänge 54 €

5 Gänge 65 €

Auf Wunsch mit Weinbegleitung: (pro Wein 0,1l)

3 Weine: 19 €

4 Weine: 27 €

5 Weine 34 €

VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE

HAUSGEMACHTE GÄNSELEBER-TERRINE 21

Brioche | Griottines | Feldsalat-Bouquet

HAUSGEBEIZTER BACHSAIBLING 14

Apfel | Senfeis | Wildkräuter

#HEIMAT-STRUDEL

MIT ZIEGENFRISCHKÄSE, BIRNEN UND WALNÜSSEN

Sabayon von Tasmanischem Pfeffer und Zitrusaromen

als Vorspeise 13 als Hauptgericht 19,5

ROTE BETE FALAFEL

Meerrettichschaum | Apfelchutney | Salat-Bouquet

als Vorspeise 14 als Hauptgericht 21,5





UNSERE FEINEN SUPPEN

OCHSENSCHWANZKRAFTBRÜHE 8

Kräuterflädle | Wurzelgemüse

KÜRBIS-CURRYSUPPE 9

Kürbiskerne | Kürbisöl | Kokos



UNSERE KNACKIGEN SALATE

FELDSALAT AUS DER REGION (i,j)

mit #heimat-Dressing oder Himbeerdressing



... mit Speck und Kracherle (a,8,j,i) **9 | 16**

... mit Pinienkernen und Parmesan (i,j) **9 | 16**

... mit Ziegenfrischkäse, Birne und Walnüssen (i,j) **10,5 | 18**

MARKTFRISCHE SALATE (i,j)

#heimat-Dressing | Blattsalate | verschiedene Rohkost | Kerne



als Beilage 5,5

eine große Schüssel 11

Erweitern Sie Ihre Salate

...mit karamellisiertem Ziegenkäse und gerösteten Nüssen (e) **+5,5**

... mit marinierter Hähnchenbrust (8) **+6,5**

... mit gebratenen Rinderstreifen (8) **+7,5**

... mit dem Fisch des Tages (d) **+8**





NATÜRLICH VEGETARISCH

KÜRBISPFANNKUCHEN (a,c,g,i) **18,5**
Kürbis-Apfel-Ragout | Granatapfel



SEMMELKNÖDEL MIT STEINPILZ-RAGOUT (a,c,g,i) **18**
Lauch | Kirschtomaten



KLASSISCHE LEIBSPEISEN

WIENER SCHNITZEL (8,a,c,i,f) **24**
#heimat-Jus | eine Beilage nach Wahl

Beilagen zur Wahl: Pommes Frites, Bratkartoffeln,
hausgemachte Spätzle, Speckbohnen, kleiner Salat,

KALBSBÄCKLE (8,a,c,g,i,f) **26**
Spätburgundersauce | Sellerie | Nudeln

RUMPSTEAK VOM BLACK ANGUS RIND (300g) **31,5**
aus dem Big Green Egg
Cognac-Pfeffersauce | Speckbohnen | Trüffel-Pommes

RAGOUT VOM HEIMISCHEN WILD (f,8,i,g) **24**
Rosenkohl | Spätzle | Preiselbeeren

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST (f,g,i,8) **29**
Maronen | Apfelrotkraut | Kartoffelklöße

LIEBLINGSGERICHTE AUS DER #HEIMAT-KÜCHE

MEDAILLONS VOM SEETEUFEL (d,g,i) **34**
Kürbisrisotto | Miso-Schaum | Zuckerschoten

RÜCKEN VOM HEIMISCHEN REH (8,c,f,i,k) **37,5**
im Pfeffermantel
Quitte | Spitzkraut | Preiselbeere | Kürbis-Kartoffelrösti



DESSERTS

CAFE GOURMAND (9,a,c,g) **8,5**

Kaffee nach Wahl | kleines Dessert des Tages | Pralinen

#HEIMAT GEDECK (9,c,g) **12**

Espresso | Moorbirne von Scheibel | Karamell-Fleur de Sel

mit Apricot Brandy von Scheibel 16

CRÈME CATALANA (c,g) **10,5**

Rum-Rosinen-Eis | kalt gerührte Preiselbeeren

Der Schokotraum:

LAVA CAKE AUS MANJARI SCHOKOLADE (a,c,g) **11**

Safraneis | Passionsfruchtschaum

Der große Schoko-Traum für 2 Personen 19

Hausgemachte Eissorten und Sorbets nach Saison

EIS

Schoko, Vanille, Walnuss, Karamell/Fleur de Sel, Safran, Rum-Rosinen (g,c)

SORBETS

Mango-Maracuja, Cassis, Orange-Rosmarin, Himbeere

Pro Kugel Eis / Sorbet 2,5

auf Wunsch mit Schuss:

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

Hinweis:

In allen unseren Speisen können alle Allergene enthalten sein.

Bei Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unser Servicepersonal.