



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

CARPACCIO VOM IRISCHEN WEIDERIND

Rucola | Kürbis-Mayonnaise | Pinienkerne

###

BADISCHE SCHNECKENSUPPE

mit der klassischen Eigelb-Sahne-Melange überbacken

###

SUPREME VOM MAISHÄHNCHEN

Spätburgunder-Sauce | Rosenkohl | Pommes Macaire

###

PISTAZIEN CRÈME BRULÉE

Zwetschgensorbet

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

Karamellierte Kürbiskerne | steirisches Kürbiskernöl

###

HAUSGEMACHTE SEMMELKNÖDEL

Champignons in Schnittlauchrahm | Bergkäse

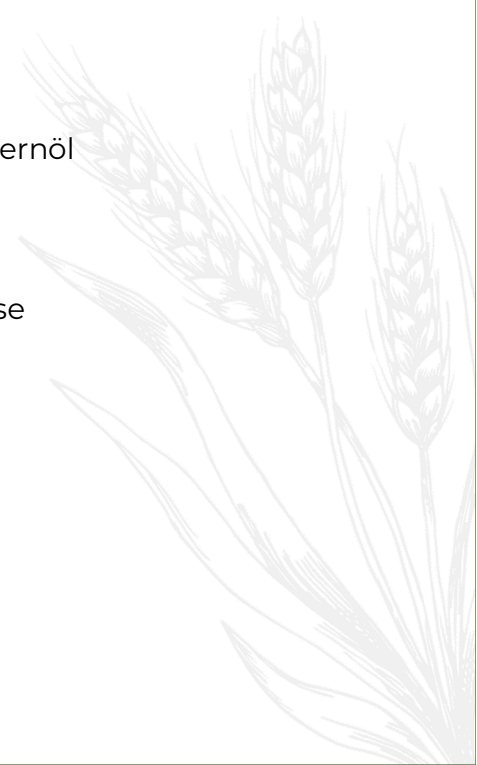
###

FRISCH GEBACKENE APFELTARTE

Sauerrahmeis | Calvados-Schaum

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
Sabayon mit Tasmanischem Pfeffer und Zitrusaromen
als Vorspeise 13,5 als Hauptgericht 22



HERBSTLICHER SALAT MIT LAUWARMEN GRILLGEMÜSEN (m,c,g)
UND LIMETTENVINAIGRETTE
Kürbis | Wildkräuter | karamellisierte Walnüsse
als Vorspeise 14 als Hauptgericht 22
... mit einer gebratenen Wachtelbrust +6



CARPACCIO VOM IRISCHEN WEIDERIND (c,e,j,l,n) **17**
Rucola | Kürbis-Mayonnaise | Pinienkerne

HAUSGEBEIZTER SAIBLING #HEIMAT-STYLE **17**
Dilleis | Apfelchutney | Wildkräuter

UNSERE FEINEN SUPPEN

MARKKLÖSSCHENSUPPE **9,5**
Rinderkraftbrühe | Markklößchen | Gemüsewürfel



KÜRBIS-CURRY-CREMESUPPE **10**
Karamellisierte Kürbiskerne | steirisches Kürbiskernöl

BADISCHE SCHNECKENSUPPE **12**
mit der klassischen Eigelb-Sahne-Melange überbacken



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 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- oder #heimat-Dressing



als Beilage 8 eine große Schüssel 15

... mit Speck und Kracherle **+3,5**

...mit Parmesan und Pinienkernen **+4**

... mit karamellisiertem Ziegenkäse und gerösteten Nüssen ^(e) **+6**

NATÜRLICH VEGETARISCH

#HEIMAT-SEMMELEKNÖDEL ^(a,m,c,g,i) 19,5

Champignons in Schnittlauchrahm | Bergkäse



HAUSGEMACHTE KÜRBISGNOCCHI 22

Nussbutter | gerösteter Kürbis | Granatapfel | Rucola



KLASSISCHE LEIBSPEISEN

KALBSRAHMGULASCH 25

Hausgemachte Spätzle | Marktgemüse

UNSERE KÖNIGINPASTETE 25

Ragout fin | Erbsen und Karotten | Champignons



KLASSISCHE LEIBSPEISEN

CORDON BLEU VOM SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN SCHWEIN (c,g) **26**
#heimat-Jus | Pommes Frites | Marktgemüse oder Blattsalate

WIENER SCHNITZEL VOM KALB (a,m,c,g,i) **28**
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 | Rosenkohl | Pommes Macaire

SAUERBRATEN VOM HEIMISCHEN RIND (a,m,c,g,i) **28,5**
Rotkraut | feine Nudeln

MEDALLIONS VOM HEIMISCHEN REH **39**
Wacholderrahm | Spitzkraut | Haselnuss-Schupfnudeln

AUS NEPTUNS REICH

FILET VOM ZANDER (c,d) **28,5**
Rieslingsauce | Trauben-Sauerkraut | Schupfnudeln

GEGRILLTES FILET VOM STEINBUTT (c,d) **38**
Safransauce | Blattspinat | Sepianudeln

MAL WAS ANDERES

LAMMRÜCKEN **35**
unter der Kräuterkruste
Thymianjus | mediterranes Gemüse | Parmesan-Polenta

GEGRILLTER HIRSCHKALBSRÜCKEN **37**
Szechuanpfeffer-Sauerkirschsauce | Wirsingpraline | Pommes Williams



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

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)

BEILAGEN (6)

Süßkartoffel Pommes

SAUCEN (je 2,5)

Cognac-Pfeffer-Sauce

Barbecue-Sauce

Geräucherte Aioli

Kräuterbutter

Wasabi-Mayo



DESSERTS

CAFE GOURMAND ^(9,a,c,g) 9,5

Kaffee nach Wahl | kleines Dessert des Tages | Pralinen

FRISCH GEBACKENE APFELTARTE 11

Sauerrahm-Eis | Calvados-Schaum

PISTAZIEN CRÈME BRULÉE ^(c,g) 12

Zwetschgensorbet

SACHER TRIFLE ^(a,c,g,l) 13

Zartbitterschokolade | Aprikosensorbet | Birnenkompott

Hausgemachte Eissorten und Sorbets nach Saison

HAUSGEMACHTES EIS ^(g)

Erdnuss-Fleur de Sel, Schokolade, Vanille, Haselnuss, Walnuss, Nougat, Sauerrahm

HAUSGEMACHTE SORBETS ^(l)

Zwetschge, Himbeere, Mango-Maracuja, Cassis

Pro Kugel Eis / Sorbet 3

Auf Wunsch mit Schuss 3

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

