



**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 45**

(Vorspeise, Hauptgang, Dessert)

**4 Gänge 54**

(Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)

**5 Gänge 69**

(Vorspeise, Suppe, Zwischengang, Hauptgang, Dessert)

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

**3 Weine 21**

**4 Weine 28**

**5 Weine 35**

## VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE

**HAUSGEBEIZTER BACHSAIBLING 14**

Senfeis | Apfelchutney | Wildkräuter

**STRUDEL MIT ZIEGENFRISCHKÄSE, BIRNE UND WALNÜSSEN**

Sabayon von Tasmanischen Pfeffer und Zitrusaromen



**als Vorspeise 13      als Hauptgericht 19,5**

**ROASTBEEF AUS DEM RUMPSTEAK VOM IRISCHEN WEIDERIND**

Sauce Tatar | Eigelb | Wildkräuter

**als Vorspeise (80g) 16      als Hauptgericht (160g) mit Bratkartoffeln 26**

**GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL**

Avocado | piemontesische Haselnuss | Grapefruit

**als Vorspeise 17,5      als Hauptgericht 32**



## UNSERE FEINEN SUPPEN

### KÜRBIS-CURRY-SUPPE 9,5

Kokos | Kürbiskerne



... mit einer gebratenen Garnele + 5,5

### ESSENZ VOM REH AUS HEIMISCHER JAGD 11

Wurzelgemüse | Ravioli

## UNSERE KNACKIGEN SALATE

### MARKTFRISCHE SALATE (i,j)

#heimat-Dressing | Blattsalate | verschiedene Rohkost | Kerne



als Beilage 6,5 eine große Schüssel 12

### Erweitern Sie Ihren Salat...

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

... mit marinierter Hähnchenbrust (8) +7

... mit gebratenen Rinderstreifen (8) +9

... mit dem Fisch des Tages (d) +10

### FELDSALAT AUS DER REGION (a,c,g)

mit Himbeerdressing



als Beilage 8 eine große Schüssel 14

...mit Speck und Kracherle +4

...mit Pinienkernen und Parmesan +4

...mit Ziegenfrischkäse, Birne und Walnüssen +6





## NATÜRLICH VEGETARISCH

**ROTE BETE-WEIZENRISOTTO 18,5**  
Granny Smith | Meerrettich | Kresse



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



## KLASSISCHE LEIBSPEISEN

**WIENER SCHNITZEL (8,a,c,i,f) 25**  
#heimat-Jus | eine Beilage nach Wahl

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

**RAGOUT VOM HEIMISCHEN WILD 25**  
Spitzkraut | Preiselbeeren | Spätzle

**ROSA GEBRATENE ENTENBRUST 29**  
Portwein-Sauce | Steckrüben | Kartoffelgratin

**MEDALLIONS VOM HEIMISCHEN REH 35**  
Wachholderrahm | Kürbis-Spitzkraut | Pommes Williams

**DER KLASSISCHE ZWIEBELROSTBRATEN (f,8,i,g) 29**  
2erlei Zwiebeln | Spätzle | Speckbohnen

**ZANDERFILET (d,g,i) 28**  
Rieslingschaum | Sauerkraut | Blutwurst-Maultaschen





## **VON UNSEREM BIG GREEN EGG**

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.

### **Fleisch vom irischen Weiderind, rein Gras gefüttert**

**FLANKSTEAK (250g) 23**

**RUMPSTEAK (300g) 25**

**DRY AGED KOTELETT VOM SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN SCHWEIN (300g) 17**

### **Aus nachhaltiger norwegischer Zucht, auf dem Zedernbrett gegrillt**

**TRANCHE (250g) VOM RED LABEL LACHS 23**

### **BEILAGEN (je 4,5)**

**Mediterranes Grillgemüse**

**Crunchy Pommes**

**Süßkartoffel Pommes**

**Ofenkartoffel mit Sour Cream**

### **SAUCEN (je 2,5)**

**Cognac-Pfeffer-Sauce**

**Barbecue-Sauce**

**Kräuterbutter**

**Wasabi-Mayo**



## DESSERTS

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

Kaffee nach Wahl | kleines Dessert des Tages | Pralinen

### **#HEIMAT GEDECK** (9,c,g) **16**

Espresso | Moorbirne von Scheibel | Karamell/Fleur de Sel Eis

### **GEBACKENE APFELRINGE** **9**

Tonkabohneneis | Vanille

### **WALNUSS MIT SCHUSS** **9**

Sahne | Eierlikör | karamellisierte Walnüsse

### **MARZIPAN CRÈME BRULÉE** (c,g) **11**

Walnusseis | Zwetschgenröster

## **Hausgemachte Eissorten und Sorbets nach Saison**

### **EIS**

Schokolade, Vanille, Haselnuss, Karamell/Fleur de Sel, Tonkabohne

### **SORBETS**

Mango-Maracuja, Cassis, Zitrone, Himbeere, Erdbeere,

**Pro Kugel Eis / Sorbet** **2,5**

**auf Wunsch mit Schuss** **3**

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