

Lieber Gast,

wir versuchen unser ganzes Material in der Umgebung und aus regionalem Anbau zu kaufen, dies gelingt uns auch weitgehend.

Wir verwenden nur frische Produkte und keine Convenience-Fertig- oder Halbfertigprodukte!

Nur bei Pommes frites weichen wir auf "gekaufte Ware" aus. Es werden aber selbstverständlich

Pommes frites aus kontrolliertem Anbau gekauft!

Verschmählt wird bei uns Fleisch aus dem Ausland, wie z.B. Südamerika (Brasilien, Argentinien).

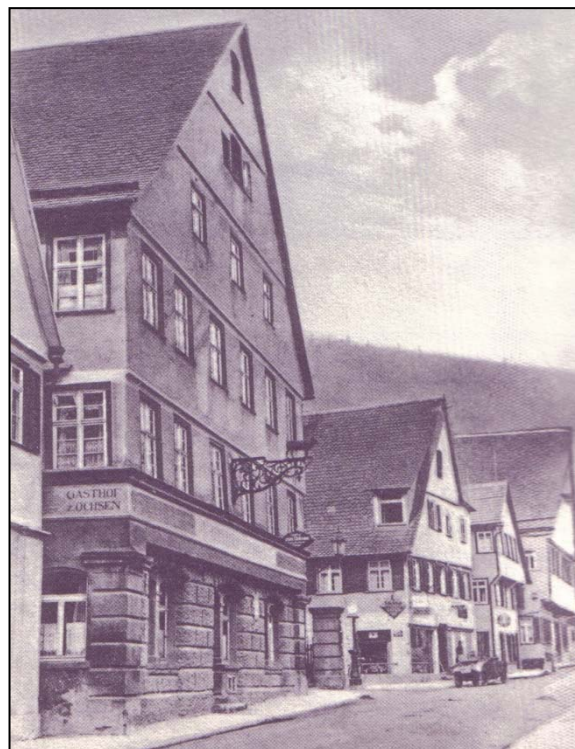
Im Vordergrund steht bei uns der Einkauf und somit der Gast und dessen Gesundheit!

Nicht der Preis ist für unseren Einkauf entscheidend.

Frei nach dem Motto:

“Zeig mir was Du isst und ich sag Dir was Du bist!“

Als Ausbildungsbetrieb legen wir sehr viel Wert auf die Sorgfalt der "klassischen Zubereitung" unserer Speisen! Sie werden bei uns auf der Speisekarte auch einige "Klassiker" finden, deren Zubereitungen heute nicht mehr alltäglich sind.



Hier einige unserer Lieferanten:

Hofmolkerei Mäckle

89134 Blaustein, Fon: 07304/929634

Von der Hofmolkerei Mäckle beziehen wir unsere gute Milch, den Joghurt und sonstige Milchprodukte!

Häfele`s Hofeis GbR

Holderweg 1, 89155 Ringingen,
Fon: 07344/922805

Alle unsere Eissorten beziehen wir von der Familie Häfele & Stöferle in Ringingen!

Metzgerei Mattheis

Blaubeuren-Asch, Fon:07344/923004

Bei der Metzgerei Mattheis beziehen wir Wurst- und Fleischwaren aller Art, insbesondere Rindfleisch aus der näheren Umgebung!

Getränke Mекle

89143 Blaubeuren, Fon: 07344/92926

Bei Getränke Mекle beziehen wir alkoholische und alkoholfreie Getränke und Spirituosen aller Art!

Arnegger Fischzucht Loop

Arnegg, Fon: 07304/42536

Hier beziehen wir frische Süßwasserfische wie Forellen, Lachsforellen und Saiblinge die man öfters auf der Tageskarte findet.

Feinfisch GmbH, 89231 Neu-Ulm

Hier beziehen wir Salzwasserfische, Krustentiere und Meeresgetier.

Schimmelmühle Blaubeuren, Alfred Schilling

89143 Blaubeuren, Fon: 07344/5042

Mehl für die Spätzle und zum Kuchen backen gibt's beim Alfred Schilling!

Geflügelhof Rehm

72589 Westerheim, Fon: 07333/6237

Bei der Familie Rehm kaufen wir unsere Eier!
Denn auch Ei ist nicht gleich Ei!

Wein-Bastion

89077 Ulm, Fon: 0731/66993

Hier kaufen wir unseren Wein.

Vorspeisen

Salate der Saison (Beilagensalat)	5,50
Ein 1/2 Dtzd. Weinbergschnecken mit hausgemachter Kräuterpaste dazu Toast	9,80
Geflügelsalat auf Toast	10,20

Suppen

Boullion mit Ei	5,10
Kraftbrühe mit Eierflädle	5,30
Kraftbrühe mit einer Maultasche	5,60
Hausgemachte gebundene Ochsenschwanzsuppe	5,80

Vegetarisch

Salatplatte mit verschiedenen Saison-Salaten	11,20
Hausgemachte Brett-Spätzle geröstet in Ei dazu Salate der Saison	12,90
Hausgemachte Gemüse-Maultaschen auf feiner Schnittlauchsoße mit Salatteller	15,50

Was der Schwabe gerne ißt

Hausgemachte Maultaschen in der Brühe mit Salatteller	13,90
Hausgemachte Maultaschen geröstet in Ei mit Salatteller	13,90

Vom Schwein

Jungschweinsbraten in seiner Soße dazu Spätzle vom Brett	13,--
Budapester Pfeffersteak vom Schweinerücken in pikanter Soße dazu Spätzle vom Brett	17,50
Schweizer Sahnelendchen vom Schweinefilet in feiner Riesling-Rahmsoße dazu Spätzle vom Brett	19,50



Wild aus heimischen Wäldern

Ragout vom Reh mit Champignons
dazu Preiselbeeren und Spätzle vom Brett 18,50

Vom Geflügel

Frikassee vom Huhn in heller Weißweinsauce
dazu Butterreis 15,--

Traditionelle Spezialitäten vom Ochsen aus der Ochsen-Küche

Gesottenes Ochsenfleisch vom Tafelspitz
in würziger Meerrettichsauce dazu Dampfkartoffeln 18,50

Ochsenszunge in Madeirasauce
dazu Markt-Gemüse und Kartoffelkroketten 22,50

Ochsenschwanzragout vom Bein gelöst
in Madeira mit Champignons dazu Spätzle vom Brett 23,00

Vom Äbler Rind

Sauerbraten vom Äbler Rinderbug
im Aceto-Sößle mit Madeira dazu Brett-Spätzle 19,80

Schwäbischer Rostbraten vom Äbler Rinderrücken
mit Röstzwiebeln dazu Spätzle vom Brett 22,--

Rumpsteak (220 gr.) "Hofmeister Art"
mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Pommes frites 23,50

Filetsteak (220 gr.)
am Kräutersößchen mit grünen Pfefferbeeren
dazu Pommes frites 27,--

Vom Kalb

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten
dazu Pommes frites 20,50

Rahmschnitzel vom Kalbsrücken
in Riesling-Rahmsauce dazu Spätzle vom Brett 20,50

BAUERNHOF-EIS™



Häfele`s Hofeis GbR
Holderweg 1,
89155 Ringingen
Fon: 07344/922805



Wir verwenden ausschließlich Häfele`s Bauernhof-Eis!

Dies hat 2 gute Gründe:

1. Die sehr gute Qualität der Eiskrem
2. Um unsere Einheimische Landwirtschaft zu unterstützen

Das Eis wird wie folgt gemacht:

- ohne künstliche Bindemittel
- ohne künstliche Aromen
- ohne Farbstoffe
- ohne Konservierungsmittel
- Glutenfrei
- Sorbet ohne Lactose (kann Spuren enthalten)

Desserts

Gemischtes Bauernhof-Eis mit Sahne	€	6,50
Vanillerahmeis mit heißer Schokolade und Sahnehaube		8,80
Vanillerahmeis mit heißen Himbeeren und Sahnehaube		8,80
"Birne Helene" mit Sahne		9,50
Pfirsich "Melba" mit geschlagener Sahne		9,50
Obstsalat von frischen Früchten mit Grand Marnier und Sahnehaube		9,50
Eisbecher mit frischen Früchten und Sahne		10,50
<u>Tagesdessert</u> Ständig wechselnd, bitte fragen Sie danach		8,50

Käse

Kleiner Käseteller		8,90
Schweizer Käse mit Butter und Brot		8,60

Preise in Euro inklusive Service und Mehrwertsteuer!
Bitte fragen Sie nach unserer Speisekarte mit Allergenen- und Zusatzstoffen!

Der Ochsen als Geschenk

Wir stellen Ihnen gerne einen Gutschein aus! Lassen Sie sich informieren!