



## Vorspeisen

Carpaccio von der Gänsebrust mit Apfel-Selleriesalat . . . . .	26
Carpaccio vom Biosphären-Wildrind mariniert mit Bucheckernöl, jahreszeitlichen Kräutern, verfeinert mit geraspeltem Biokäse . . . . .	28
Kartoffelmaultaschen mit Apfelquarkfüllung . . . . .	30
Meerrettich-Joghurt-Mousse auf Rote-Bete-Salat umlegt mit rosa gebratenen Scheiben von der Entenbrust . . . . .	32
Panna Cotta von Ziegenfrischkäse auf Tomaten-Carpaccio mit Basilikum und Wildem Schnittlauch . . . . .	34
Badischer Spargel im Schinkenflädle an Wildkräutersalat . . . . .	36
Gedämpfter Grün- und Weißspargel mit frischen Pellkartoffeln, Butter und Salatherzen . . . . .	38

# Suppen/Eintopf

<b>Cappuccino vom Waldbärlauch mit Amaranth-Fleischklößchen und Spargel</b>	42
<b>Filderstädter Spitzkohlsüppchen mit Schinkenspätzle und Wurzelgemüse</b>	43
<b>Feines Kartoffelschaumsüppchen von der „Linda“ mit knusprigen Albschinken-streifen, Kracherle und frischer Sahne</b>	44
<b>Mein original Bohnengemüse mit Würstle und gepökelttem Speck</b>	46

# Fleisch

Lammkotelett im Dialog mit Lammschnitzelchen in der Kräuterkruste, Schwäbischem Ratatouille und Bio-Rosmarinkartoffeln . . . . .	50
Lammstielkotelett im Kartoffel-Albschinkenmantel auf Bärlauch- Amaranthsoße, Spargel und Dinkelschupfnudeln . . . . .	52
Lammhäxle im Lembergersößle mit Gemüsestreifen und Risoléekartoffeln . . . . .	54
Albweide-Rinderfilet mit tournierten Wurzelgemüsen am Rosmarinspieß auf Hägensherrysauce dazu Trüffelpüree im Kartoffelnest . . . . .	58
In Butter gebratene Kalbsleber mit Apfelscheiben und Zwiebelringen und Soufflépüree . . . . .	60
Kalbslendchen mit Bio-Käsesoße überbacken dazu Kräuterpüree im Kartoffelnest . . . . .	62
Mein geschnetzelter Rostbraten . . . . .	64
Ochsenbrust mit Wurzelgemüse und frischem Meerrettich dazu Rosmarinkartoffeln . . . . .	66
„Piccata milanese“ zartes Kalbslendchen im Bio-Albkäse gebraten auf tomatisierten Spaghetti . . . . .	68
Trollingerbraten vom Biosphärenrind mit gebratenen Schupfnudeln und frischen Champignons . . . . .	72

<b>Gesotenes Schweinefilet im Pfeffermantel mit Knoblauch, Karottenbutter, Safranäpfeln und Brotnockerln . . . . .</b>	<b>74</b>
<b>Roulade vom Hällischen Landschwein mit Spitzkohlfüllung auf Schwarzrieslingsauce . . . . .</b>	<b>76</b>
<b>Lendchen vom Biosphärenschwein im Wirsingblatt mit Pilzrahmsoße und Kartoffel-Lauchgratin . . . . .</b>	<b>78</b>
<b>Rosa gebratenes Kaninchenfilet auf Alblinsen mit Salbei-Schinkenbutter und Bio-Linguini . . . . .</b>	<b>80</b>
<b>Geschmortes Rehschäufele mit Apfelrotkraut und Semmelknödel . . . . .</b>	<b>82</b>

# Geflügel

Gänsebraten mit Beifuß, rohen Kartoffelklößen und Potpourri von Krautspezialitäten . . . . .	86
Gänseleber und Blutwurstgeröstel gebraten auf Apfelscheiben an Balsamicosauce mit Linsen und herbstlichem Salat . . . . .	90
Gefülltes Albglockelbrüstchen kross in der Panade gebraten auf feinen Salbeinudeln mit Tomatenwürfeln . . . . .	92
Knuspriger Landentenbraten mit seiner Füllung und Entenjus . . . . .	94

# Soßen/Beilagen/Vesper

Bärlauch-Amaranth-Spätzle im Albkäserahm mit gebackenen Zwiebelringen . . . . .	98
Kartoffelklöße mit Pflaumen-Nuss-Füllung . . . . .	99
Kartoffel-Apfel-Püree . . . . .	100
Grandjus – große braune Brühe . . . . .	102
Demiglace - braune Grundsoße oder Kraftsoße . . . . .	103
Sülze vom Spanferkelbäckchen mit Wildkräutersalat . . . . .	104
Uracher Vesper . . . . .	106

# Fisch

<b>Geräuchertes Forellenfilet mit knusprigem Kartoffel-Zucchini-Kürbisrösti und Kräuterdip . . . . .</b>	<b>110</b>
<b>Saltimbocca von der Forelle auf Schnittlauchrahmsößle mit Alblinsen, Forellenkaviar und Kapuzinerkresseblüten . . . . .</b>	<b>112</b>
<b>Gebeizte Lachsforelle an Zucchini-Carpaccio mit Sahnemeerrettich . . . . .</b>	<b>114</b>

# Dessert

<b>Amaranth-Palatschinken mit Topfenfüllung und frischen, marinierter Erdbeeren auf Schwäbischem Rieslingschaum . . . . .</b>	<b>118</b>
<b>Gebackene Holunderblüten im Bierteig und feiner Rieslingschaum mit Vanilleeis . . . . .</b>	<b>120</b>
<b>Joghurtmousse im Dialog mit Erdbeeren . . . . .</b>	<b>122</b>
<b>Marzipan-Quarkmousse parfümiert mit Rosenwasser an Apfel-Sabayon und Schokoladenerdbeeren . . . . .</b>	<b>124</b>
<b>Quarkmousse mit Kirschgrütze und Amaranthpopkorn . . . . .</b>	<b>126</b>