

Vorneweg...

Kräftige Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl & Gemüsestreifen	8,50 €
Cremesuppe von Pastinake und Karotte mit Schwarzbrotcroutons	9,50 €
Feldsalat mit gerösteten Walnüssen Gorgonzolawürfel Kernöl	11,50 €
Mild geräucherte Entenbrust mit De Puy Linsen Hohenloher Art Birnen-Pfeffer-Chutney Feldsalat	15,50 €
„Hohenloher Winter Bowl“ Urkarotten Süßkartoffel Nüsse Lauch	12,50 €

Unsere Martini Menüempfehlung

*Kraftbrühe vom Martinige Flügel
mit Gänseklein und Gemüse*

*

Entenbraten aus dem Ofenrohr

*

Creme Brûlée mit Früchten

54 €

Hauptsachen...

Geschwenkte Steinpilz Gnocchi, Geifertshofener Aurelia Wintergemüse	23 €
Pfannenschnitzel vom Schwäbisch Hällischen Landschwein mit Pommes Frites und kleiner Salatbowl	24,50 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit buntem Marktgemüse und hausgemachte Spätzle	38 €
Gebratener Zander auf feinem Rahmsauerkraut mit Rissolé Kartoffeln	32 €
Spinatknödel vom Winterspinat mit Kräutersaitlingen und Geifertshofener Aurelia	22 €

Wild- & Geflügelgerichte

Wildfleischküchle mit Kartoffelsalat und Rahmpilzen	16.5 €
Rosa gebratene Barbarie -Entenbrust mit Rahmwirsing Römischen Nocken	29 €
Hohenloher Rehrücken rosa gebraten – aus eigener Jagd - mit hausgemachten Spätzle und herbstlichen Gemüse	42 €
Ofenfrische Bauernente (Brust & Keule) mit Apfel-Preiselbeer Rotkraut, Maronen und 2erlei Knödel	34 €
Ofenfrischer Gänsebraten (Brust & Keule) mit Apfel-Preiselbeer Rotkraut, Maronen und 2erlei Knödel	44 €
Schmortopf – zart geschmorte Entenkeule mit Kartoffel-Gemüseragout	22 €

Der süße Abschluss...

Café Affogato (Dp. Espresso mit einer Kugel Vanilleeis serviert)	7.50 €
Variation von 3 hausgemachten Sorbets	11 €
Unser beliebtes kleines Süßes: Creme Brûlée von der Tonkabohne	7 €
Hausgemachtes Schokoküchle mit Sauerrahmeis	14 €
Selbstgemachter Ofenschlupfer mit Vanilleeis	10 €

Werte Gäste, wir legen Wert auf regionale Produkte, kurze Handelsketten und eine Nachhaltige Beschaffung sowie nachhaltige Produkte. Nicht alle Produkte von unserem Angebot können regional erzeugt werden, jedoch möglichst nachhaltig produziert und gehandelt werden.

Hier einige unserer Partner: Bäuerliche Erzeuger Gemeinschaft/Metzgerei Schäfer Forchtenberg/ Feinkost Knausenberger/ Hof Engelhardt-Schönenberg/ Geflügelhof Horlacher-Schönenberg/ Ecoland Herbs & Spices Wolpertshausen/ Epos Biopartner/Mühle Kochendörfer Lobenhausen/ Bäckerei Glück-Sulzdorf/ Bäckerei Krimmer-Untermünkheim, Cafe Ableitner-Schwäbisch Hall, Dorfkäserei Geifertshofen

****Haben Sie Fragen zu den Allergenen, sprechen Sie gerne unsere MitarbeiterInnen an.***

Vorneweg...

Kräftige Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl & Gemüsestreifen	8,50 €
Cremesuppe von Pastinake und Karotte mit Schwarzbrotcroutons	9,50 €
Feldsalat mit gerösteten Walnüssen Gorgonzolawürfel Kernöl	11,50 €
Mild geräucherte Entenbrust mit De Puy Linsen Hohenloher Art Birnen-Pfeffer-Chutney Feldsalat	15,50 €
„Hohenloher Winter Bowl“ Urkarotten Süßkartoffel Nüsse Lauch	12,50 €

Unsere Martini Menüempfehlung

*Kraftbrühe vom Martinige Flügel
mit Gänseklein und Gemüse*

*

Entenbraten aus dem Ofenrohr

*

Creme Brûlée mit Früchten

54 €

Hauptsachen...

Geschwenkte Steinpilz Gnocchi, Geifertshofener Aurelia Wintergemüse	23 €
Pfannenschnitzel vom Schwäbisch Hällischen Landschwein mit Pommes Frites und kleiner Salatbowl	24,50 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit buntem Marktgemüse und hausgemachte Spätzle	38 €
Gebratener Zander auf feinem Rahmsauerkraut mit Rissolé Kartoffeln	32 €
Spinatknödel vom Winterspinat mit Kräutersaitlingen und Geifertshofener Aurelia	22 €

Wild- & Geflügelgerichte

Wildfleischküchle mit Kartoffelsalat und Rahmpilzen	16.5 €
Rosa gebratene Barbarie -Entenbrust mit Rahmwirsing Römischen Nocken	29 €
Hohenloher Rehrücken rosa gebraten – aus eigener Jagd - mit hausgemachten Spätzle und herbstlichen Gemüse	42 €
Ofenfrische Bauernente (Brust & Keule) mit Apfel-Preiselbeer Rotkraut, Maronen und 2erlei Knödel	34 €
Ofenfrischer Gänsebraten (Brust & Keule) mit Apfel-Preiselbeer Rotkraut, Maronen und 2erlei Knödel	44 €
Schmortopf – zart geschmorte Entenkeule mit Kartoffel-Gemüseragout	22 €

Der süße Abschluss...

Café Affogato (Dp. Espresso mit einer Kugel Vanilleeis serviert)	7.50 €
Variation von 3 hausgemachten Sorbets	11 €
Unser beliebtes kleines Süßes: Creme Brûlée von der Tonkabohne	7 €
Hausgemachtes Schokoküchle mit Sauerrahmeis	14 €
Selbstgemachter Ofenschlupfer mit Vanilleeis	10 €

Werte Gäste, wir legen Wert auf regionale Produkte, kurze Handelsketten und eine Nachhaltige Beschaffung sowie nachhaltige Produkte. Nicht alle Produkte von unserem Angebot können regional erzeugt werden, jedoch möglichst nachhaltig produziert und gehandelt werden.

Hier einige unserer Partner: Bäuerliche Erzeuger Gemeinschaft/Metzgerei Schäfer Forchtenberg/ Feinkost Knausenberger/ Hof Engelhardt-Schönenberg/ Geflügelhof Horlacher-Schönenberg/ Ecoland Herbs & Spices Wolpertshausen/ Epos Biopartner/Mühle Kochendörfer Lobenhausen/ Bäckerei Glück-Sulzdorf/ Bäckerei Krimmer-Untermünkheim, Cafe Ableitner-Schwäbisch Hall, Dorfkäserei Geifertshofen

****Haben Sie Fragen zu den Allergenen, sprechen Sie gerne unsere MitarbeiterInnen an.***

Vorneweg...

Kräftige Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl & Gemüsestreifen	8,50 €
Cremesuppe von Pastinake und Karotte mit Schwarzbrotcroutons	9,50 €
Feldsalat mit gerösteten Walnüssen Gorgonzolawürfel Kernöl	11,50 €
Mild geräucherte Entenbrust mit De Puy Linsen Hohenloher Art Birnen-Pfeffer-Chutney Feldsalat	15,50 €
„Hohenloher Winter Bowl“ Urkarotten Süßkartoffel Nüsse Lauch	12,50 €

Unsere Martini Menüempfehlung

*Kraftbrühe vom Martinige Flügel
mit Gänseklein und Gemüse*

*

Entenbraten aus dem Ofenrohr

*

Creme Brûlée mit Früchten

54 €

Hauptsachen...

Geschwenkte Steinpilz Gnocchi, Geifertshofener Aurelia Wintergemüse	23 €
Pfannenschnitzel vom Schwäbisch Hällischen Landschwein mit Pommes Frites und kleiner Salatbowl	24,50 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit buntem Marktgemüse und hausgemachte Spätzle	38 €
Gebratener Zander auf feinem Rahmsauerkraut mit Rissolé Kartoffeln	32 €
Spinatknödel vom Winterspinat mit Kräutersaitlingen und Geifertshofener Aurelia	22 €

Wild- & Geflügelgerichte

Wildfleischküchle mit Kartoffelsalat und Rahmpilzen	16.5 €
Rosa gebratene Barbarie -Entenbrust mit Rahmwirsing Römischen Nocken	29 €
Hohenloher Rehrücken rosa gebraten – aus eigener Jagd - mit hausgemachten Spätzle und herbstlichen Gemüse	42 €
Ofenfrische Bauernente (Brust & Keule) mit Apfel-Preiselbeer Rotkraut, Maronen und 2erlei Knödel	34 €
Ofenfrischer Gänsebraten (Brust & Keule) mit Apfel-Preiselbeer Rotkraut, Maronen und 2erlei Knödel	44 €
Schmortopf – zart geschmorte Entenkeule mit Kartoffel-Gemüseragout	22 €

Der süße Abschluss...

Café Affogato (Dp. Espresso mit einer Kugel Vanilleeis serviert)	7.50 €
Variation von 3 hausgemachten Sorbets	11 €
Unser beliebtes kleines Süßes: Creme Brûlée von der Tonkabohne	7 €
Hausgemachtes Schokoküchle mit Sauerrahmeis	14 €
Selbstgemachter Ofenschlupfer mit Vanilleeis	10 €

Werte Gäste, wir legen Wert auf regionale Produkte, kurze Handelsketten und eine Nachhaltige Beschaffung sowie nachhaltige Produkte. Nicht alle Produkte von unserem Angebot können regional erzeugt werden, jedoch möglichst nachhaltig produziert und gehandelt werden.

Hier einige unserer Partner: Bäuerliche Erzeuger Gemeinschaft/Metzgerei Schäfer Forchtenberg/ Feinkost Knausenberger/ Hof Engelhardt-Schönenberg/ Geflügelhof Horlacher-Schönenberg/ Ecoland Herbs & Spices Wolpertshausen/ Epos Biopartner/Mühle Kochendörfer Lobenhausen/ Bäckerei Glück-Sulzdorf/ Bäckerei Krimmer-Untermünkheim, Cafe Ableitner-Schwäbisch Hall, Dorfkäserei Geifertshofen

****Haben Sie Fragen zu den Allergenen, sprechen Sie gerne unsere MitarbeiterInnen an.***

Vorneweg...

Kräftige Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl & Gemüsestreifen	8,50 €
Cremesuppe von Pastinake und Karotte mit Schwarzbrotcroutons	9,50 €
Feldsalat mit gerösteten Walnüssen Gorgonzolawürfel Kernöl	11,50 €
Mild geräucherte Entenbrust mit De Puy Linsen Hohenloher Art Birnen-Pfeffer-Chutney Feldsalat	15,50 €
„Hohenloher Winter Bowl“ Urkarotten Süßkartoffel Nüsse Lauch	12,50 €

Unsere Martini Menüempfehlung

*Kraftbrühe vom Martinige Flügel
mit Gänseklein und Gemüse*

*

Entenbraten aus dem Ofenrohr

*

Creme Brûlée mit Früchten

54 €

Hauptsachen...

Geschwenkte Steinpilz Gnocchi, Geifertshofener Aurelia Wintergemüse	23 €
Pfannenschnitzel vom Schwäbisch Hällischen Landschwein mit Pommes Frites und kleiner Salatbowl	24,50 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit buntem Marktgemüse und hausgemachte Spätzle	38 €
Gebratener Zander auf feinem Rahmsauerkraut mit Rissolé Kartoffeln	32 €
Spinatknödel vom Winterspinat mit Kräutersaitlingen und Geifertshofener Aurelia	22 €

Wild- & Geflügelgerichte

Wildfleischküchle mit Kartoffelsalat und Rahmpilzen	16.5 €
Rosa gebratene Barbarie -Entenbrust mit Rahmwirsing Römischen Nocken	29 €
Hohenloher Rehrücken rosa gebraten – aus eigener Jagd - mit hausgemachten Spätzle und herbstlichen Gemüse	42 €
Ofenfrische Bauernente (Brust & Keule) mit Apfel-Preiselbeer Rotkraut, Maronen und 2erlei Knödel	34 €
Ofenfrischer Gänsebraten (Brust & Keule) mit Apfel-Preiselbeer Rotkraut, Maronen und 2erlei Knödel	44 €
Schmortopf – zart geschmorte Entenkeule mit Kartoffel-Gemüseragout	22 €

Der süße Abschluss...

Café Affogato (Dp. Espresso mit einer Kugel Vanilleeis serviert)	7.50 €
Variation von 3 hausgemachten Sorbets	11 €
Unser beliebtes kleines Süßes: Creme Brûlée von der Tonkabohne	7 €
Hausgemachtes Schokoküchle mit Sauerrahmeis	14 €
Selbstgemachter Ofenschlupfer mit Vanilleeis	10 €

Werte Gäste, wir legen Wert auf regionale Produkte, kurze Handelsketten und eine Nachhaltige Beschaffung sowie nachhaltige Produkte. Nicht alle Produkte von unserem Angebot können regional erzeugt werden, jedoch möglichst nachhaltig produziert und gehandelt werden.

Hier einige unserer Partner: Bäuerliche Erzeuger Gemeinschaft/Metzgerei Schäfer Forchtenberg/ Feinkost Knausenberger/ Hof Engelhardt-Schönenberg/ Geflügelhof Horlacher-Schönenberg/ Ecoland Herbs & Spices Wolpertshausen/ Epos Biopartner/Mühle Kochendörfer Lobenhausen/ Bäckerei Glück-Sulzdorf/ Bäckerei Krimmer-Untermünkheim, Cafe Ableitner-Schwäbisch Hall, Dorfkäserei Geifertshofen

****Haben Sie Fragen zu den Allergenen, sprechen Sie gerne unsere MitarbeiterInnen an.***

Vorneweg...

Kräftige Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl & Gemüsestreifen	8,50 €
Cremesuppe von Pastinake und Karotte mit Schwarzbrotcroutons	9,50 €
Feldsalat mit gerösteten Walnüssen Gorgonzolawürfel Kernöl	11,50 €
Mild geräucherte Entenbrust mit De Puy Linsen Hohenloher Art Birnen-Pfeffer-Chutney Feldsalat	15,50 €
„Hohenloher Winter Bowl“ Urkarotten Süßkartoffel Nüsse Lauch	12,50 €

Unsere Martini Menüempfehlung

*Kraftbrühe vom Martinige Flügel
mit Gänseklein und Gemüse*

*

Entenbraten aus dem Ofenrohr

*

Creme Brûlée mit Früchten

54 €

Hauptsachen...

Geschwenkte Steinpilz Gnocchi, Geifertshofener Aurelia Wintergemüse	23 €
Pfannenschnitzel vom Schwäbisch Hällischen Landschwein mit Pommes Frites und kleiner Salatbowl	24,50 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit buntem Marktgemüse und hausgemachte Spätzle	38 €
Gebratener Zander auf feinem Rahmsauerkraut mit Rissolé Kartoffeln	32 €
Spinatknödel vom Winterspinat mit Kräutersaitlingen und Geifertshofener Aurelia	22 €

Wild- & Geflügelgerichte

Wildfleischküchle mit Kartoffelsalat und Rahmpilzen	16.5 €
Rosa gebratene Barbarie -Entenbrust mit Rahmwirsing Römischen Nocken	29 €
Hohenloher Rehrücken rosa gebraten – aus eigener Jagd - mit hausgemachten Spätzle und herbstlichen Gemüse	42 €
Ofenfrische Bauernente (Brust & Keule) mit Apfel-Preiselbeer Rotkraut, Maronen und 2erlei Knödel	34 €
Ofenfrischer Gänsebraten (Brust & Keule) mit Apfel-Preiselbeer Rotkraut, Maronen und 2erlei Knödel	44 €
Schmortopf – zart geschmorte Entenkeule mit Kartoffel-Gemüseragout	22 €

Der süße Abschluss...

Café Affogato (Dp. Espresso mit einer Kugel Vanilleeis serviert)	7.50 €
Variation von 3 hausgemachten Sorbets	11 €
Unser beliebtes kleines Süßes: Creme Brûlée von der Tonkabohne	7 €
Hausgemachtes Schokoküchle mit Sauerrahmeis	14 €
Selbstgemachter Ofenschlupfer mit Vanilleeis	10 €

Werte Gäste, wir legen Wert auf regionale Produkte, kurze Handelsketten und eine Nachhaltige Beschaffung sowie nachhaltige Produkte. Nicht alle Produkte von unserem Angebot können regional erzeugt werden, jedoch möglichst nachhaltig produziert und gehandelt werden.

Hier einige unserer Partner: Bäuerliche Erzeuger Gemeinschaft/Metzgerei Schäfer Forchtenberg/ Feinkost Knausenberger/ Hof Engelhardt-Schönenberg/ Geflügelhof Horlacher-Schönenberg/ Ecoland Herbs & Spices Wolpertshausen/ Epos Biopartner/Mühle Kochendörfer Lobenhausen/ Bäckerei Glück-Sulzdorf/ Bäckerei Krimmer-Untermünkheim, Cafe Ableitner-Schwäbisch Hall, Dorfkäserei Geifertshofen

****Haben Sie Fragen zu den Allergenen, sprechen Sie gerne unsere MitarbeiterInnen an.***

Vorneweg...

Kräftige Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl & Gemüsestreifen	8,50 €
Cremesuppe von Pastinake und Karotte mit Schwarzbrotcroutons	9,50 €
Feldsalat mit gerösteten Walnüssen Gorgonzolawürfel Kernöl	11,50 €
Mild geräucherte Entenbrust mit De Puy Linsen Hohenloher Art Birnen-Pfeffer-Chutney Feldsalat	15,50 €
„Hohenloher Winter Bowl“ Urkarotten Süßkartoffel Nüsse Lauch	12,50 €

Unsere Martini Menüempfehlung

*Kraftbrühe vom Martinige Flügel
mit Gänseklein und Gemüse*

*

Entenbraten aus dem Ofenrohr

*

Creme Brûlée mit Früchten

54 €

Hauptsachen...

Geschwenkte Steinpilz Gnocchi, Geifertshofener Aurelia Wintergemüse	23 €
Pfannenschnitzel vom Schwäbisch Hällischen Landschwein mit Pommes Frites und kleiner Salatbowl	24,50 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit buntem Marktgemüse und hausgemachte Spätzle	38 €
Gebratener Zander auf feinem Rahmsauerkraut mit Rissolé Kartoffeln	32 €
Spinatknödel vom Winterspinat mit Kräutersaitlingen und Geifertshofener Aurelia	22 €

Wild- & Geflügelgerichte

Wildfleischküchle mit Kartoffelsalat und Rahmpilzen	16.5 €
Rosa gebratene Barbarie -Entenbrust mit Rahmwirsing Römischen Nocken	29 €
Hohenloher Rehrücken rosa gebraten – aus eigener Jagd - mit hausgemachten Spätzle und herbstlichen Gemüse	42 €
Ofenfrische Bauernente (Brust & Keule) mit Apfel-Preiselbeer Rotkraut, Maronen und 2erlei Knödel	34 €
Ofenfrischer Gänsebraten (Brust & Keule) mit Apfel-Preiselbeer Rotkraut, Maronen und 2erlei Knödel	44 €
Schmortopf – zart geschmorte Entenkeule mit Kartoffel-Gemüseragout	22 €

Der süße Abschluss...

Café Affogato (Dp. Espresso mit einer Kugel Vanilleeis serviert)	7.50 €
Variation von 3 hausgemachten Sorbets	11 €
Unser beliebtes kleines Süßes: Creme Brûlée von der Tonkabohne	7 €
Hausgemachtes Schokoküchle mit Sauerrahmeis	14 €
Selbstgemachter Ofenschlupfer mit Vanilleeis	10 €

Werte Gäste, wir legen Wert auf regionale Produkte, kurze Handelsketten und eine Nachhaltige Beschaffung sowie nachhaltige Produkte. Nicht alle Produkte von unserem Angebot können regional erzeugt werden, jedoch möglichst nachhaltig produziert und gehandelt werden.

Hier einige unserer Partner: Bäuerliche Erzeuger Gemeinschaft/Metzgerei Schäfer Forchtenberg/ Feinkost Knausenberger/ Hof Engelhardt-Schönenberg/ Geflügelhof Horlacher-Schönenberg/ Ecoland Herbs & Spices Wolpertshausen/ Epos Biopartner/Mühle Kochendörfer Lobenhausen/ Bäckerei Glück-Sulzdorf/ Bäckerei Krimmer-Untermünkheim, Cafe Ableitner-Schwäbisch Hall, Dorfkäserei Geifertshofen

****Haben Sie Fragen zu den Allergenen, sprechen Sie gerne unsere MitarbeiterInnen an.***

Vorneweg...

Kräftige Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl & Gemüsestreifen	8,50 €
Cremesuppe von Pastinake und Karotte mit Schwarzbrotcroutons	9,50 €
Feldsalat mit gerösteten Walnüssen Gorgonzolawürfel Kernöl	11,50 €
Mild geräucherte Entenbrust mit De Puy Linsen Hohenloher Art Birnen-Pfeffer-Chutney Feldsalat	15,50 €
„Hohenloher Winter Bowl“ Urkarotten Süßkartoffel Nüsse Lauch	12,50 €

Unsere Martini Menüempfehlung

*Kraftbrühe vom Martinige Flügel
mit Gänseklein und Gemüse*

*

Entenbraten aus dem Ofenrohr

*

Creme Brûlée mit Früchten

54 €

Hauptsachen...

Geschwenkte Steinpilz Gnocchi, Geifertshofener Aurelia Wintergemüse	23 €
Pfannenschnitzel vom Schwäbisch Hällischen Landschwein mit Pommes Frites und kleiner Salatbowl	24,50 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit buntem Marktgemüse und hausgemachte Spätzle	38 €
Gebratener Zander auf feinem Rahmsauerkraut mit Rissolé Kartoffeln	32 €
Spinatknödel vom Winterspinat mit Kräutersaitlingen und Geifertshofener Aurelia	22 €

Wild- & Geflügelgerichte

Wildfleischküchle mit Kartoffelsalat und Rahmpilzen	16.5 €
Rosa gebratene Barbarie -Entenbrust mit Rahmwirsing Römischen Nocken	29 €
Hohenloher Rehrücken rosa gebraten – aus eigener Jagd - mit hausgemachten Spätzle und herbstlichen Gemüse	42 €
Ofenfrische Bauernente (Brust & Keule) mit Apfel-Preiselbeer Rotkraut, Maronen und 2erlei Knödel	34 €
Ofenfrischer Gänsebraten (Brust & Keule) mit Apfel-Preiselbeer Rotkraut, Maronen und 2erlei Knödel	44 €
Schmortopf – zart geschmorte Entenkeule mit Kartoffel-Gemüseragout	22 €

Der süße Abschluss...

Café Affogato (Dp. Espresso mit einer Kugel Vanilleeis serviert)	7.50 €
Variation von 3 hausgemachten Sorbets	11 €
Unser beliebtes kleines Süßes: Creme Brûlée von der Tonkabohne	7 €
Hausgemachtes Schokoküchle mit Sauerrahmeis	14 €
Selbstgemachter Ofenschlupfer mit Vanilleeis	10 €

Werte Gäste, wir legen Wert auf regionale Produkte, kurze Handelsketten und eine Nachhaltige Beschaffung sowie nachhaltige Produkte. Nicht alle Produkte von unserem Angebot können regional erzeugt werden, jedoch möglichst nachhaltig produziert und gehandelt werden.

Hier einige unserer Partner: Bäuerliche Erzeuger Gemeinschaft/Metzgerei Schäfer Forchtenberg/ Feinkost Knausenberger/ Hof Engelhardt-Schönenberg/ Geflügelhof Horlacher-Schönenberg/ Ecoland Herbs & Spices Wolpertshausen/ Epos Biopartner/Mühle Kochendörfer Lobenhausen/ Bäckerei Glück-Sulzdorf/ Bäckerei Krimmer-Untermünkheim, Cafe Ableitner-Schwäbisch Hall, Dorfkäserei Geifertshofen

****Haben Sie Fragen zu den Allergenen, sprechen Sie gerne unsere MitarbeiterInnen an.***

Vorneweg...

Kräftige Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl & Gemüsestreifen	8,50 €
Cremesuppe von Pastinake und Karotte mit Schwarzbrotcroutons	9,50 €
Feldsalat mit gerösteten Walnüssen Gorgonzolawürfel Kernöl	11,50 €
Mild geräucherte Entenbrust mit De Puy Linsen Hohenloher Art Birnen-Pfeffer-Chutney Feldsalat	15,50 €
„Hohenloher Winter Bowl“ Urkarotten Süßkartoffel Nüsse Lauch	12,50 €

Unsere Martini Menüempfehlung

*Kraftbrühe vom Martinige Flügel
mit Gänseklein und Gemüse*

*

Entenbraten aus dem Ofenrohr

*

Creme Brûlée mit Früchten

54 €

Hauptsachen...

Geschwenkte Steinpilz Gnocchi, Geifertshofener Aurelia Wintergemüse	23 €
Pfannenschnitzel vom Schwäbisch Hällischen Landschwein mit Pommes Frites und kleiner Salatbowl	24,50 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit buntem Marktgemüse und hausgemachte Spätzle	38 €
Gebratener Zander auf feinem Rahmsauerkraut mit Rissolé Kartoffeln	32 €
Spinatknödel vom Winterspinat mit Kräutersaitlingen und Geifertshofener Aurelia	22 €

Wild- & Geflügelgerichte

Wildfleischküchle mit Kartoffelsalat und Rahmpilzen	16.5 €
Rosa gebratene Barbarie -Entenbrust mit Rahmwirsing Römischen Nocken	29 €
Hohenloher Rehrücken rosa gebraten – aus eigener Jagd - mit hausgemachten Spätzle und herbstlichen Gemüse	42 €
Ofenfrische Bauernente (Brust & Keule) mit Apfel-Preiselbeer Rotkraut, Maronen und 2erlei Knödel	34 €
Ofenfrischer Gänsebraten (Brust & Keule) mit Apfel-Preiselbeer Rotkraut, Maronen und 2erlei Knödel	44 €
Schmortopf – zart geschmorte Entenkeule mit Kartoffel-Gemüseragout	22 €

Der süße Abschluss...

Café Affogato (Dp. Espresso mit einer Kugel Vanilleeis serviert)	7.50 €
Variation von 3 hausgemachten Sorbets	11 €
Unser beliebtes kleines Süßes: Creme Brûlée von der Tonkabohne	7 €
Hausgemachtes Schokoküchle mit Sauerrahmeis	14 €
Selbstgemachter Ofenschlupfer mit Vanilleeis	10 €

Werte Gäste, wir legen Wert auf regionale Produkte, kurze Handelsketten und eine Nachhaltige Beschaffung sowie nachhaltige Produkte. Nicht alle Produkte von unserem Angebot können regional erzeugt werden, jedoch möglichst nachhaltig produziert und gehandelt werden.

Hier einige unserer Partner: Bäuerliche Erzeuger Gemeinschaft/Metzgerei Schäfer Forchtenberg/ Feinkost Knausenberger/ Hof Engelhardt-Schönenberg/ Geflügelhof Horlacher-Schönenberg/ Ecoland Herbs & Spices Wolpertshausen/ Epos Biopartner/Mühle Kochendörfer Lobenhausen/ Bäckerei Glück-Sulzdorf/ Bäckerei Krimmer-Untermünkheim, Cafe Ableitner-Schwäbisch Hall, Dorfkäserei Geifertshofen

****Haben Sie Fragen zu den Allergenen, sprechen Sie gerne unsere MitarbeiterInnen an.***

Vorneweg...

Kräftige Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl & Gemüsestreifen	8,50 €
Cremesuppe von Pastinake und Karotte mit Schwarzbrotcroutons	9,50 €
Feldsalat mit gerösteten Walnüssen Gorgonzolawürfel Kernöl	11,50 €
Mild geräucherte Entenbrust mit De Puy Linsen Hohenloher Art Birnen-Pfeffer-Chutney Feldsalat	15,50 €
„Hohenloher Winter Bowl“ Urkarotten Süßkartoffel Nüsse Lauch	12,50 €

Unsere Martini Menüempfehlung

*Kraftbrühe vom Martinige Flügel
mit Gänseklein und Gemüse*

*

Entenbraten aus dem Ofenrohr

*

Creme Brûlée mit Früchten

54 €

Hauptsachen...

Geschwenkte Steinpilz Gnocchi, Geifertshofener Aurelia Wintergemüse	23 €
Pfannenschnitzel vom Schwäbisch Hällischen Landschwein mit Pommes Frites und kleiner Salatbowl	24,50 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit buntem Marktgemüse und hausgemachte Spätzle	38 €
Gebratener Zander auf feinem Rahmsauerkraut mit Rissolé Kartoffeln	32 €
Spinatknödel vom Winterspinat mit Kräutersaitlingen und Geifertshofener Aurelia	22 €

Wild- & Geflügelgerichte

Wildfleischküchle mit Kartoffelsalat und Rahmpilzen	16.5 €
Rosa gebratene Barbarie -Entenbrust mit Rahmwirsing Römischen Nocken	29 €
Hohenloher Rehrücken rosa gebraten – aus eigener Jagd - mit hausgemachten Spätzle und herbstlichen Gemüse	42 €
Ofenfrische Bauernente (Brust & Keule) mit Apfel-Preiselbeer Rotkraut, Maronen und 2erlei Knödel	34 €
Ofenfrischer Gänsebraten (Brust & Keule) mit Apfel-Preiselbeer Rotkraut, Maronen und 2erlei Knödel	44 €
Schmortopf – zart geschmorte Entenkeule mit Kartoffel-Gemüseragout	22 €

Der süße Abschluss...

Café Affogato (Dp. Espresso mit einer Kugel Vanilleeis serviert)	7.50 €
Variation von 3 hausgemachten Sorbets	11 €
Unser beliebtes kleines Süßes: Creme Brûlée von der Tonkabohne	7 €
Hausgemachtes Schokoküchle mit Sauerrahmeis	14 €
Selbstgemachter Ofenschlupfer mit Vanilleeis	10 €

Werte Gäste, wir legen Wert auf regionale Produkte, kurze Handelsketten und eine Nachhaltige Beschaffung sowie nachhaltige Produkte. Nicht alle Produkte von unserem Angebot können regional erzeugt werden, jedoch möglichst nachhaltig produziert und gehandelt werden.

Hier einige unserer Partner: Bäuerliche Erzeuger Gemeinschaft/Metzgerei Schäfer Forchtenberg/ Feinkost Knausenberger/ Hof Engelhardt-Schönenberg/ Geflügelhof Horlacher-Schönenberg/ Ecoland Herbs & Spices Wolpertshausen/ Epos Biopartner/Mühle Kochendörfer Lobenhausen/ Bäckerei Glück-Sulzdorf/ Bäckerei Krimmer-Untermünkheim, Cafe Ableitner-Schwäbisch Hall, Dorfkäserei Geifertshofen

****Haben Sie Fragen zu den Allergenen, sprechen Sie gerne unsere MitarbeiterInnen an.***

Vorneweg...

Kräftige Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl & Gemüsestreifen	8,50 €
Cremesuppe von Pastinake und Karotte mit Schwarzbrotcroutons	9,50 €
Feldsalat mit gerösteten Walnüssen Gorgonzolawürfel Kernöl	11,50 €
Mild geräucherte Entenbrust mit De Puy Linsen Hohenloher Art Birnen-Pfeffer-Chutney Feldsalat	15,50 €
„Hohenloher Winter Bowl“ Urkarotten Süßkartoffel Nüsse Lauch	12,50 €

Unsere Martini Menüempfehlung

*Kraftbrühe vom Martinige Flügel
mit Gänseklein und Gemüse*

*

Entenbraten aus dem Ofenrohr

*

Creme Brûlée mit Früchten

54 €

Hauptsachen...

Geschwenkte Steinpilz Gnocchi, Geifertshofener Aurelia Wintergemüse	23 €
Pfannenschnitzel vom Schwäbisch Hällischen Landschwein mit Pommes Frites und kleiner Salatbowl	24,50 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit buntem Marktgemüse und hausgemachte Spätzle	38 €
Gebratener Zander auf feinem Rahmsauerkraut mit Rissolé Kartoffeln	32 €
Spinatknödel vom Winterspinat mit Kräutersaitlingen und Geifertshofener Aurelia	22 €

Wild- & Geflügelgerichte

Wildfleischküchle mit Kartoffelsalat und Rahmpilzen	16.5 €
Rosa gebratene Barbarie -Entenbrust mit Rahmwirsing Römischen Nocken	29 €
Hohenloher Rehrücken rosa gebraten – aus eigener Jagd - mit hausgemachten Spätzle und herbstlichen Gemüse	42 €
Ofenfrische Bauernente (Brust & Keule) mit Apfel-Preiselbeer Rotkraut, Maronen und 2erlei Knödel	34 €
Ofenfrischer Gänsebraten (Brust & Keule) mit Apfel-Preiselbeer Rotkraut, Maronen und 2erlei Knödel	44 €
Schmortopf – zart geschmorte Entenkeule mit Kartoffel-Gemüseragout	22 €

Der süße Abschluss...

Café Affogato (Dp. Espresso mit einer Kugel Vanilleeis serviert)	7.50 €
Variation von 3 hausgemachten Sorbets	11 €
Unser beliebtes kleines Süßes: Creme Brûlée von der Tonkabohne	7 €
Hausgemachtes Schokoküchle mit Sauerrahmeis	14 €
Selbstgemachter Ofenschlupfer mit Vanilleeis	10 €

Werte Gäste, wir legen Wert auf regionale Produkte, kurze Handelsketten und eine Nachhaltige Beschaffung sowie nachhaltige Produkte. Nicht alle Produkte von unserem Angebot können regional erzeugt werden, jedoch möglichst nachhaltig produziert und gehandelt werden.

Hier einige unserer Partner: Bäuerliche Erzeuger Gemeinschaft/Metzgerei Schäfer Forchtenberg/ Feinkost Knausenberger/ Hof Engelhardt-Schönenberg/ Geflügelhof Horlacher-Schönenberg/ Ecoland Herbs & Spices Wolpertshausen/ Epos Biopartner/Mühle Kochendörfer Lobenhausen/ Bäckerei Glück-Sulzdorf/ Bäckerei Krimmer-Untermünkheim, Cafe Ableitner-Schwäbisch Hall, Dorfkäserei Geifertshofen

****Haben Sie Fragen zu den Allergenen, sprechen Sie gerne unsere MitarbeiterInnen an.***

Vorneweg...

Kräftige Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl & Gemüsestreifen	8,50 €
Cremesuppe von Pastinake und Karotte mit Schwarzbrotcroutons	9,50 €
Feldsalat mit gerösteten Walnüssen Gorgonzolawürfel Kernöl	11,50 €
Mild geräucherte Entenbrust mit De Puy Linsen Hohenloher Art Birnen-Pfeffer-Chutney Feldsalat	15,50 €
„Hohenloher Winter Bowl“ Urkarotten Süßkartoffel Nüsse Lauch	12,50 €

Unsere Martini Menüempfehlung

*Kraftbrühe vom Martinige Flügel
mit Gänseklein und Gemüse*

*

Entenbraten aus dem Ofenrohr

*

Creme Brûlée mit Früchten

54 €

Hauptsachen...

Geschwenkte Steinpilz Gnocchi, Geifertshofener Aurelia Wintergemüse	23 €
Pfannenschnitzel vom Schwäbisch Hällischen Landschwein mit Pommes Frites und kleiner Salatbowl	24,50 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit buntem Marktgemüse und hausgemachte Spätzle	38 €
Gebratener Zander auf feinem Rahmsauerkraut mit Rissolé Kartoffeln	32 €
Spinatknödel vom Winterspinat mit Kräutersaitlingen und Geifertshofener Aurelia	22 €

Wild- & Geflügelgerichte

Wildfleischküchle mit Kartoffelsalat und Rahmpilzen	16.5 €
Rosa gebratene Barbarie -Entenbrust mit Rahmwirsing Römischen Nocken	29 €
Hohenloher Rehrücken rosa gebraten – aus eigener Jagd - mit hausgemachten Spätzle und herbstlichen Gemüse	42 €
Ofenfrische Bauernente (Brust & Keule) mit Apfel-Preiselbeer Rotkraut, Maronen und 2erlei Knödel	34 €
Ofenfrischer Gänsebraten (Brust & Keule) mit Apfel-Preiselbeer Rotkraut, Maronen und 2erlei Knödel	44 €
Schmortopf – zart geschmorte Entenkeule mit Kartoffel-Gemüseragout	22 €

Der süße Abschluss...

Café Affogato (Dp. Espresso mit einer Kugel Vanilleeis serviert)	7.50 €
Variation von 3 hausgemachten Sorbets	11 €
Unser beliebtes kleines Süßes: Creme Brûlée von der Tonkabohne	7 €
Hausgemachtes Schokoküchle mit Sauerrahmeis	14 €
Selbstgemachter Ofenschlupfer mit Vanilleeis	10 €

Werte Gäste, wir legen Wert auf regionale Produkte, kurze Handelsketten und eine Nachhaltige Beschaffung sowie nachhaltige Produkte. Nicht alle Produkte von unserem Angebot können regional erzeugt werden, jedoch möglichst nachhaltig produziert und gehandelt werden.

Hier einige unserer Partner: Bäuerliche Erzeuger Gemeinschaft/Metzgerei Schäfer Forchtenberg/ Feinkost Knausenberger/ Hof Engelhardt-Schönenberg/ Geflügelhof Horlacher-Schönenberg/ Ecoland Herbs & Spices Wolpertshausen/ Epos Biopartner/Mühle Kochendörfer Lobenhausen/ Bäckerei Glück-Sulzdorf/ Bäckerei Krimmer-Untermünkheim, Cafe Ableitner-Schwäbisch Hall, Dorfkäserei Geifertshofen

****Haben Sie Fragen zu den Allergenen, sprechen Sie gerne unsere MitarbeiterInnen an.***

Vorneweg...

Kräftige Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl & Gemüsestreifen	8,50 €
Cremesuppe von Pastinake und Karotte mit Schwarzbrotcroutons	9,50 €
Feldsalat mit gerösteten Walnüssen Gorgonzolawürfel Kernöl	11,50 €
Mild geräucherte Entenbrust mit De Puy Linsen Hohenloher Art Birnen-Pfeffer-Chutney Feldsalat	15,50 €
„Hohenloher Winter Bowl“ Urkarotten Süßkartoffel Nüsse Lauch	12,50 €

Unsere Martini Menüempfehlung

*Kraftbrühe vom Martinige Flügel
mit Gänseklein und Gemüse*

*

Entenbraten aus dem Ofenrohr

*

Creme Brûlée mit Früchten

54 €

Hauptsachen...

Geschwenkte Steinpilz Gnocchi, Geifertshofener Aurelia Wintergemüse	23 €
Pfannenschnitzel vom Schwäbisch Hällischen Landschwein mit Pommes Frites und kleiner Salatbowl	24,50 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit buntem Marktgemüse und hausgemachte Spätzle	38 €
Gebratener Zander auf feinem Rahmsauerkraut mit Rissolé Kartoffeln	32 €
Spinatknödel vom Winterspinat mit Kräutersaitlingen und Geifertshofener Aurelia	22 €

Wild- & Geflügelgerichte

Wildfleischküchle mit Kartoffelsalat und Rahmpilzen	16.5 €
Rosa gebratene Barbarie -Entenbrust mit Rahmwirsing Römischen Nocken	29 €
Hohenloher Rehrücken rosa gebraten – aus eigener Jagd - mit hausgemachten Spätzle und herbstlichen Gemüse	42 €
Ofenfrische Bauernente (Brust & Keule) mit Apfel-Preiselbeer Rotkraut, Maronen und 2erlei Knödel	34 €
Ofenfrischer Gänsebraten (Brust & Keule) mit Apfel-Preiselbeer Rotkraut, Maronen und 2erlei Knödel	44 €
Schmortopf – zart geschmorte Entenkeule mit Kartoffel-Gemüseragout	22 €

Der süße Abschluss...

Café Affogato (Dp. Espresso mit einer Kugel Vanilleeis serviert)	7.50 €
Variation von 3 hausgemachten Sorbets	11 €
Unser beliebtes kleines Süßes: Creme Brûlée von der Tonkabohne	7 €
Hausgemachtes Schokoküchle mit Sauerrahmeis	14 €
Selbstgemachter Ofenschlupfer mit Vanilleeis	10 €

Werte Gäste, wir legen Wert auf regionale Produkte, kurze Handelsketten und eine Nachhaltige Beschaffung sowie nachhaltige Produkte. Nicht alle Produkte von unserem Angebot können regional erzeugt werden, jedoch möglichst nachhaltig produziert und gehandelt werden.

Hier einige unserer Partner: Bäuerliche Erzeuger Gemeinschaft/Metzgerei Schäfer Forchtenberg/ Feinkost Knausenberger/ Hof Engelhardt-Schönenberg/ Geflügelhof Horlacher-Schönenberg/ Ecoland Herbs &Spices Wolpertshausen/ Epos Biopartner/Mühle Kochendörfer Lobenhausen/ Bäckerei Glück-Sulzdorf/ Bäckerei Krimmer-Untermünkheim, Cafe Ableitner-Schwäbisch Hall, Dorfkäserei Geifertshofen

****Haben Sie Fragen zu den Allergenen, sprechen Sie gerne unsere MitarbeiterInnen an.***

Vorneweg...

Kräftige Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl & Gemüsestreifen	8,50 €
Cremesuppe von Pastinake und Karotte mit Schwarzbrotcroutons	9,50 €
Feldsalat mit gerösteten Walnüssen Gorgonzolawürfel Kernöl	11,50 €
Mild geräucherte Entenbrust mit De Puy Linsen Hohenloher Art Birnen-Pfeffer-Chutney Feldsalat	15,50 €
„Hohenloher Winter Bowl“ Urkarotten Süßkartoffel Nüsse Lauch	12,50 €

Unsere Martini Menüempfehlung

*Kraftbrühe vom Martinige Flügel
mit Gänseklein und Gemüse*

*

Entenbraten aus dem Ofenrohr

*

Creme Brûlée mit Früchten

54 €

Hauptsachen...

Geschwenkte Steinpilz Gnocchi, Geifertshofener Aurelia Wintergemüse	23 €
Pfannenschnitzel vom Schwäbisch Hällischen Landschwein mit Pommes Frites und kleiner Salatbowl	24,50 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit buntem Marktgemüse und hausgemachte Spätzle	38 €
Gebratener Zander auf feinem Rahmsauerkraut mit Rissolé Kartoffeln	32 €
Spinatknödel vom Winterspinat mit Kräutersaitlingen und Geifertshofener Aurelia	22 €

Wild- & Geflügelgerichte

Wildfleischküchle mit Kartoffelsalat und Rahmpilzen	16.5 €
Rosa gebratene Barbarie -Entenbrust mit Rahmwirsing Römischen Nocken	29 €
Hohenloher Rehrücken rosa gebraten – aus eigener Jagd - mit hausgemachten Spätzle und herbstlichen Gemüse	42 €
Ofenfrische Bauernente (Brust & Keule) mit Apfel-Preiselbeer Rotkraut, Maronen und 2erlei Knödel	34 €
Ofenfrischer Gänsebraten (Brust & Keule) mit Apfel-Preiselbeer Rotkraut, Maronen und 2erlei Knödel	44 €
Schmortopf – zart geschmorte Entenkeule mit Kartoffel-Gemüseragout	22 €

Der süße Abschluss...

Café Affogato (Dp. Espresso mit einer Kugel Vanilleeis serviert)	7.50 €
Variation von 3 hausgemachten Sorbets	11 €
Unser beliebtes kleines Süßes: Creme Brûlée von der Tonkabohne	7 €
Hausgemachtes Schokoküchle mit Sauerrahmeis	14 €
Selbstgemachter Ofenschlupfer mit Vanilleeis	10 €

Werte Gäste, wir legen Wert auf regionale Produkte, kurze Handelsketten und eine Nachhaltige Beschaffung sowie nachhaltige Produkte. Nicht alle Produkte von unserem Angebot können regional erzeugt werden, jedoch möglichst nachhaltig produziert und gehandelt werden.

Hier einige unserer Partner: Bäuerliche Erzeuger Gemeinschaft/Metzgerei Schäfer Forchtenberg/ Feinkost Knausenberger/ Hof Engelhardt-Schönenberg/ Geflügelhof Horlacher-Schönenberg/ Ecoland Herbs &Spices Wolpertshausen/ Epos Biopartner/Mühle Kochendörfer Lobenhausen/ Bäckerei Glück-Sulzdorf/ Bäckerei Krimmer-Untermünkheim, Cafe Ableitner-Schwäbisch Hall, Dorfkäserei Geifertshofen

****Haben Sie Fragen zu den Allergenen, sprechen Sie gerne unsere MitarbeiterInnen an.***

Vorneweg...

Kräftige Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl & Gemüsestreifen	8,50 €
Cremesuppe von Pastinake und Karotte mit Schwarzbrotcroutons	9,50 €
Feldsalat mit gerösteten Walnüssen Gorgonzolawürfel Kernöl	11,50 €
Mild geräucherte Entenbrust mit De Puy Linsen Hohenloher Art Birnen-Pfeffer-Chutney Feldsalat	15,50 €
„Hohenloher Winter Bowl“ Urkarotten Süßkartoffel Nüsse Lauch	12,50 €

Unsere Martini Menüempfehlung

*Kraftbrühe vom Martinige Flügel
mit Gänseklein und Gemüse*

*

Entenbraten aus dem Ofenrohr

*

Creme Brûlée mit Früchten

54 €

Hauptsachen...

Geschwenkte Steinpilz Gnocchi, Geifertshofener Aurelia Wintergemüse	23 €
Pfannenschnitzel vom Schwäbisch Hällischen Landschwein mit Pommes Frites und kleiner Salatbowl	24,50 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit buntem Marktgemüse und hausgemachte Spätzle	38 €
Gebratener Zander auf feinem Rahmsauerkraut mit Rissolé Kartoffeln	32 €
Spinatknödel vom Winterspinat mit Kräutersaitlingen und Geifertshofener Aurelia	22 €

Wild- & Geflügelgerichte

Wildfleischküchle mit Kartoffelsalat und Rahmpilzen	16.5 €
Rosa gebratene Barbarie -Entenbrust mit Rahmwirsing Römischen Nocken	29 €
Hohenloher Rehrücken rosa gebraten – aus eigener Jagd - mit hausgemachten Spätzle und herbstlichen Gemüse	42 €
Ofenfrische Bauernente (Brust & Keule) mit Apfel-Preiselbeer Rotkraut, Maronen und 2erlei Knödel	34 €
Ofenfrischer Gänsebraten (Brust & Keule) mit Apfel-Preiselbeer Rotkraut, Maronen und 2erlei Knödel	44 €
Schmortopf – zart geschmorte Entenkeule mit Kartoffel-Gemüseragout	22 €

Der süße Abschluss...

Café Affogato (Dp. Espresso mit einer Kugel Vanilleeis serviert)	7.50 €
Variation von 3 hausgemachten Sorbets	11 €
Unser beliebtes kleines Süßes: Creme Brûlée von der Tonkabohne	7 €
Hausgemachtes Schokoküchle mit Sauerrahmeis	14 €
Selbstgemachter Ofenschlupfer mit Vanilleeis	10 €

Werte Gäste, wir legen Wert auf regionale Produkte, kurze Handelsketten und eine Nachhaltige Beschaffung sowie nachhaltige Produkte. Nicht alle Produkte von unserem Angebot können regional erzeugt werden, jedoch möglichst nachhaltig produziert und gehandelt werden.

Hier einige unserer Partner: Bäuerliche Erzeuger Gemeinschaft/Metzgerei Schäfer Forchtenberg/ Feinkost Knausenberger/ Hof Engelhardt-Schönenberg/ Geflügelhof Horlacher-Schönenberg/ Ecoland Herbs & Spices Wolpertshausen/ Epos Biopartner/Mühle Kochendörfer Lobenhausen/ Bäckerei Glück-Sulzdorf/ Bäckerei Krimmer-Untermünkheim, Cafe Ableitner-Schwäbisch Hall, Dorfkäserei Geifertshofen

****Haben Sie Fragen zu den Allergenen, sprechen Sie gerne unsere MitarbeiterInnen an.***