



Wir freuen uns, euch im

## Michele am Spielplatz

begrüßen zu dürfen!

Prickelndes vorab...

ein Gläschen **Sauvignon Blanc Sekt** von Oliver Zeter zur Einstimmung. 0,1 7  
0,7 39

**Blanc de Noir Brut Nature** (feinster Pfälzer Sekt im Champagnerstil) von Philipp Kuhn. 0,1 12  
0,7 69

Alain Suisse **Extra Brut Champagner Premier Cru.** 0,7 99

prickelnd Alkoholfrei schenken wir euch einen **alkoholfreien Chardonnay** 0,1 8  
**Visecco** oder einen **Prisecco** von der Manufaktur Jörg Geiger in Schlat ein. 0,1 7

der klassische **Aperol Spritz** mit Sekt und Orangenscheibe. 9

unser „**Pink Panther**“ kommt mit Hibiskus und Himbeeren daher. 9  
gerne auch Alkoholfrei

die kleine Schwester des Hugo, unsere **Hannah**, 8  
vereint die Geschmäcker von Zitronen und Holunderblüten.  
gerne auch Alkoholfrei

unsere „**Zitronenzeremonie**“ gießen wir mit Sekt auf. 8  
gerne auch Alkoholfrei

**ALLE Mischgetränke bieten wir euch auch in 0,1 als Aperitif an.**

**Martini, Sherry oder Portwein.** 7

einen **Gin Tonic** mit Thomas Henry Tonic Water 10  
und Gin von Bombay oder Hendricks 12  
und Gin von Klumpp oder Monkey 14  
und Gin von GinSTR oder Reisetbauer 9  
gerne auch Alkoholfrei mit Siegfried Wonderleaf oder Tanqueray O.O

rustikal, schwäbisch, kreativ

## unser Überraschungsmenü

Gerne überraschen wir euch mit unseren Kreationen!  
Sagt uns einfach, auf was ihr gerne verzichten möchtet oder solltet  
oder was ihr gerne esst und vielleicht können wir das ja berücksichtigen...

Möchtet ihr Laktose- oder Glutenfrei essen?  
Habt ihr heute keine Lust auf Fisch oder Krustentiere?  
Liebt ihr Innereien, Schmorgerichte, Lamm oder Wild?  
Darf es ein vegetarisches oder veganes Menü sein?  
Sprecht mit uns und lasst euch überraschen!

Nur über Fruchtzuckerunverträglichkeiten  
müssen wir nochmal Nachdenken...

zwei Gänge 39 / drei Gänge 49  
vier Gänge 62 / fünf Gänge 75  
sechs Gänge 86 / sieben Gänge 99 / acht Gänge 110

Gerne schenken wir euch eine kleine Weinreise ein.

## kleine Gaumenfreuden

einen kleinen **Wildkräutersalat** servieren wir mit Röstkernkrokant. 6

einen etwas **größeren Wildkräutersalat** richten wir euch natürlich auch gerne an. 10

### karamellisierten **Ziegenkäse**

bringen wir mit eingekochten Erdbeeren und Wildkräutersalaten auf unsere Teller. 14

### gebratenen **weißen und grünen Stangenspargel**

bereiten wir mit zweierlei von der Kiwi und Wildkräutern zu. 15

auf Wunsch gerne mit Jakobsmuscheln. 21

### zum handgeschnittenen **Tatar vom Rinderfilet**

gibt's gebackene und gebratene Kräuterseitlinge. 21

dazu empfehlen wir ein Gläschen Grauburgunder vom Weingut Köbelin. 6

### zur gebratenen **Entenstopfleber**

reichen wir Erdbeeren, Spargel, Sauerrahm und essbare Erde. 21

## zum Auslöffeln

vegetarische **Nudelsuppe** mit Schwabendreck. 6

### unsere **Spargelsuppe**

genießt Ihr mit Spargeleinlage und Brotwürfeln. 8

### die Schaumsuppe von **Krustentieren**

servieren wir euch mit Ananas und kleinem Lachstatar. 12

dazu schenken wir euch gerne einen Rose von Markus Klumpp ein. 6

## fleischloser Genuss

### unsere schlotzigen **Käsespätzle**

servieren wir mit geschmälzten Zwiebeln.

13

### **Spargelspitzen und grünen Spargel**

servieren wir euch als Mikkado

mit Berner Soße aus dem Isi-Bläser und Schnittlauchkartoffeln.

gerne mit Orangenlachs, Kalbschnitzel oder kleinem Rinderfilet.

20

### **Kräuterseitlinge „Berliner Art“**

bringen wir mit Kartoffelpüree, Apfelscheiben und Rotweinzwiebeln auf unsere Teller.

23

## aus Fluss und Meer

ein **Lachsfilet** aus der Orangenbeize

servieren wir mit Kräuterhaube auf Safranrisotto und geschmortem Paprika.

25

gebratenes **Seeteufelfilet**

genießt Ihr in Muschelsoße mit Perlgraupen - Spargelrisotto.

32

**Hummer** arrangieren wir mit Selleriepüree und Krustentierschaum.

59

## Hauptsächliches

### gebratene **Kalbfleisch - Pilzküchle**

richten wir mit Rahmspinat und Bratensoße an.  
dazu reichen wir einen kleinen Wildkräutersalat.

14

### unser paniertes **Schnitzel**

servieren wir mit Spätzle, Preiselbeeren und Bratensoße.

vom Schwein

19

vom Kalb

29

### **Schweinefilet im Speckmantel**

bringen wir mit Mini - Maiskolben und Knödelscheiben auf unsere Teller.

24

### gebratene **Kalbsleber**

genießt Ihr mit Pilzen, Rotweinzwiebeln und Bratkartoffeln.

27

### ein butterweich geschmortes **Kalbsbäckchen**

richten wir auf Karottengemüse an und reichen Spätzle dazu.

32

### unser **Zwiebelrostbraten**

sitzt auf einem Spinatbett und wird mit Schmorzwiebeln,  
Bratensoße und schwäbischen Nudeln serviert.

zu unserem Rostbraten empfehlen wir ein Glas „Rot und Wild“.

vom Rinderfilet

39

vom Riesenchampignon

23

### unser herzhaftes **Pfeffersteak**

genießt Ihr mit wildem Brokkoli und Bratkartoffeln.

vom Schweinerücken

22

vom Rinderfilet

42

### gebratenes **Rinderfilet „Rossini“**

gibt's mit Entenstopfleber, Trüffelsoße und Butterspätzle.

49

## süße Verführung

erfrischende Sorbets bieten wir euch in den Geschmacksbildern

**Mango, Kiwi, Erdbeere** oder **Johannisbeere und Thymian** an. 3

hausgemachtes Eis gibt es in den Sorten

**Rhabarber** oder **Vanille**. 3

marinierte **Erdbeeren** servieren wir mit hausgemachtem Sorbet. 8

eine **Zitronengras - Panna Cotta** richten wir mit zweierlei Rhabarber an. 8

unsere **Passionsfrucht - Creme Brulee** gibt's mit Mangosorbet. 9

zu unserem „fallengelassenen Schokoladenkuchen“

servieren wir frische Erdbeeren und Erdbeersorbet. 12

dazu empfehlen wir 5cl „Kirschgarten“.

**Wir empfehlen zu allen Süßspeisen unseren „Gmünder Kaffee“  
oder einen „schwäbischen Grappa“ vom Weingut Ellwanger in Winterbach.**

## Gmünder Kaffee

ein kleiner schwarzer Kaffee 3,5

mit einer Kugel Vanilleeis als „Affogato“ 5,5

oder lieber zwei davon in einer Tasse 6

milchhaltige Kaffeegetränke aller Art 4

## frisch gebrühter Tee

Pfefferminz, Kamille, Himbeer, Passionsfrucht,

Mango - Rosmarin, Hagebutte - Hibiskus 3

### Wasser

Gerolsteiner Naturell oder Sprudel schenken wir euch aus einer kleinen Karaffe ein		2,5
oder wir stellen eine Flasche zum Nachschenken auf den Tisch.		7

### Softgetränke

Almdudler	0,35	4,5
Albra Cola, Gelbr Sprudel oder Kumbi	0,3	3,5
zuckerfreie Afri Cola	0,3	3,5
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,2	3,5

### Säfte

Apfel-, Orangen-, Maracuja-, Trauben- oder Johannisbeersaft	0,3	4,5
Saftschorle	0,3	3,5

### Heubacher Biere aus der Flasche

Keller Pilsener oder kleines alkoholfreies Bier	0,3	3,5
Hirsch Halbe, dunkles, Hefe- oder Kristallweizen, Biermischgetränke	0,5	4

### Weine aus dem Remstal

weil man Regionalität nicht nur auf dem Teller schmecken soll

#### Weingut Aldinger, Fellbach

2022 Rebhuhn Riesling		35
2021 Ovum Sauvignon Blanc Reserve		69
2020 Fellbach Lämmli Lemberger GG		85

#### Weingut Doreas, Winterbach

2018 Symphony in Rot		39
----------------------	--	----

#### Weingut J. Ellwanger, Winterbach

2020 Schnaiter Altenberg Riesling GG Großes Gewächs		49
2022 Winterbacher Hungerberg Weissburgunder GG		
VDP Großes Gewächs Q.b.A trocken		59
2017 Hades Zweigeltrebe Q.b.A trocken		49
2022 „der Hasert auf dem kurzem Brett“ Lemberger Q.b.A	5	9
Exclusivausbau für unseren Weinhandler Daniel Hasert		32

Weingut B. Ellwanger, Weinstadt

2021	Sauvignon Blanc „junges Schwaben“			59
2022	Gewürztraminer Auslese			49

Weingut Maier, Schwaikheim

2020	Merlot Q.b.A trocken	5	9	32
------	----------------------	---	---	----

Weingut Schnaitmann, Fellbach

2017	Pinot Noir Steinwiege (0,375)			30
------	-------------------------------	--	--	----

Weingut Albrecht Schwegler, Korb

2018	Chardonnay - Grauburgunder Q.b.A trocken			42
2016	Saphir			59
2016	Granat			93

Weingut W. Haidle, Stetten

2015	Lemberger Q.b.A im Barrique gereift			49
------	-------------------------------------	--	--	----

**weitere deutsche Weine**

Weinmanufaktur Untertürkheim

2022	Sauvignon Blanc ** Q.b.A trocken	5	9	32
------	----------------------------------	---	---	----

Weingut Hirsch, Leingarten

2022	Wildklasse			32
2018	Rot und Wild	5	9	32

Weingut Klumpp, Bruchsal

2022	Weißburgunder	5	9	32
2022	Grauburgunder „Hand in Hand“ Q.b.A trocken			35
2022	Rose' Q.b.A			35
2020	Spätburgunder „Hand in Hand“ Q.b.A trocken			39

Weingut Köbelin, Eichstetten

2022	Grauer Burgunder	6	10	35
------	------------------	---	----	----

Weingut Philipp Kuhn, Laumersheim

2022	Riesling Tradition	4,5	8	29
2021	Saumagen Riesling GG Großes Gewächs			49
2021	Schwarzer Herrgott Riesling GG Großes Gewächs			59
2021	Steinbuckel Riesling GG Großes Gewächs			59
2021	Chardonnay Reserve			59
2015	Steinbuckel Pinot Noir GG Großes Gewächs			59

Weingut Georg Meier, Weyher

2021	Scheurebe Q.b.A trocken			32
2021	Riesling Granit			35
2018	Cabernet Sauvignon			42

Weingut Laura Weber, Monzingen

2020	Riesling Halenberg Großer Genuss			39
------	----------------------------------	--	--	----

Weingut Finger, Eimsheim

2022	Grauburgunder „schöne Anna“ <b>Exklusivabfüllung für s'Michele</b>	5	9	32
2021	„Rosemarie“ <b>Exklusivabfüllung für s'Michele</b>	5	9	32
2019	Rotweincuvee „Mian“ <b>Exklusivabfüllung für s'Michele</b>	5	9	32

Weingut Schäfer-Fröhlich, Bockenu

2022	Felseneck Riesling Kabinett			59
2018	Felseneck Riesling Spätlese			49

Weingut Künstler, Hochheim

2020	Riesling Hochheimer Hölle GG VDP Großes Gewächs Q.b.A trocken			59
------	---	--	--	----

Weingut J.J. Prüm, Wehlen

2011	Wehlener Sonnenuhr Riesling Auslese Goldkapsel (0,375)			79
------	--	--	--	----

Weingut Schloss Sommerhausen

2000	Sommerhäuser Reifenstein Riesling Spätlese			59
------	--	--	--	----

Weingut Peter Lauer, Ayl

2022	Lambertskirch Riesling Kabinett			49
2022	„Sonne“ Riesling Spätlese Kabinett			59

## ausgesuchte internationale Weine

### Weingut Josef Fritz, Zausenberg

2021 Teritär T. 49

### Weingut Hirtzberger, Spitz

2022 Riesling Steinterrassen Federspiel 49

2022 Grüner Veltliner Kirchweg Smaragd 69

### Ebner - Ebenauer, Poysdorf

2022 Grüner Veltliner Poysdorf 39

2021 Natural 42

2018 Pinot Noir „Black Edition“ 59

### Mas de Quernes, Montpeyroux

2021 Gend et Pierres Chardonnay 35

### Chateau Saint Cosme, Gigondas

2021 Cotes du Rhone 35

### Cusumano, Partinico

2021 Grillo Shamaris D.O.C 32

2020 Etna Bianco D.O.C Altamora 42

### Avignonesi, Valiano di Montepulciano

2018 Vino Nobile di Montepulciano 59

### Pardellerhof, Marlengo

Pratellum M 45

### Querciavalle, Castelnuovo Berardenga

2019 Chianti Classico DOCG 32

### Bodegas Santiago Ruiz, Rias Baixas

2021 Albarino Santiago Ruiz Blanco D.O. 32

### Pago de Vallegarcia, Toledo

2019 Petit Hipperia 35

### Quinta do Chocapalha, Alenquer

2022 Mar da Palha Rose 32

## Raritäten

Weingut FX. Pichler, Dürnstein

2011 Dürnsteiner Liebenberg Grüner Veltliner 69

Weingut Rudi Pichler, Wösendorf

2017 Riesling Smaragd 59

Weingut Domäne Wachau

2017 Grüner Veltliner Federspiel 49

Weingut Zahel, Wien

2012 Nussberg Grand Reserve 39

## Veranstaltungen in nächster Zeit

17.5. Wine & Dine mit der Weinmanufaktur Untertürkheim