



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		
unsere „ Mangopassion “ gießen wir mit Sekt auf.		9
gerne auch Alkoholfrei		
die kleine Schwester des Hugo, unsere Hannah ,		
vereint die Geschmäcker von Zitronen und Holunderblüten.		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		
und Gin von Bombay oder Hendricks		10
und Gin von Klumpp oder Monkey		12
und Gin von GinSTR oder Reisetbauer		14
gerne auch Alkoholfrei mit Siegfried Wonderleaf oder Tanqueray O.O		9

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. auf Wunsch gerne mit gebackenem Spargel.	10 14
karamellisierten Ziegenkäse bringen wir mit eingekochten Erdbeeren und Wildkräutersalaten auf unsere Teller.	14
gebratene Jakobsmuscheln bereiten wir mit Gurkenspaghetti und Kiwichutney zu.	19
zum handgeschnittenen Tatar vom Rinderfilet gibt's Avocadodip, Kräuterseitlinge und Ochsenchwanzessenz. dazu empfehlen wir ein Gläschen Grauburgunder vom Weingut Köbelin.	20 6
zur handgemachten Terrine von der Entenstopfleber reichen wir Traubenkompott und Sauerrahmeis.	21
 <u>zum Auslöffeln</u>	
vegetarische Nudelsuppe servieren wir mit Schwabendreck.	6
unsere Spargelsuppe genießt Ihr mit kleinem Spargelsalat und Brotwürfeln.	8
die Schaumsuppe von Krustentieren servieren wir euch mit kleinem Lachstatar. dazu schenken wir euch gerne einen Rose von Markus Klumpp ein.	12 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

gebackene und gebratene **Kräuterseitlinge**

bringen wir mit zweierlei von der Karotte auf unsere Teller.

23

kennt Ihr unseren Rostbraten vom Champignon schon?

aus Fluss und Meer

ein **Lachsfilet** aus der Orangenbeize

servieren wir mit Kräuterhaube auf Rotweinisotto und geschmortem Paprika.

25

kross gebratenes **Wolfsbarschfilet**

genießt Ihr mit Erbsenpüree und Perlgraupen - Spargelrisotto.

30

Hummer arrangieren wir mit Selleriepüree und Krustentierschaum.

59

Hauptsächliches

unser paniertes **Schnitzel** vom Schwein 19
servieren wir mit Spätzle, Preiselbeeren und Bratensoße. vom Kalb 29

mit Spinat gefüllte **Maishähnchenbrust**
richten wir auf einem schwäbischen Kräuterrisotto an. 21

Schweinefilet im Speckmantel
bringen wir mit Frühlingsgemüse und Knödelscheiben auf unsere Teller. 23

zart geschmorten **Sauerbraten vom Rinderbäckchen**
richten wir auf Karottengemüse an und reichen Spätzle dazu. 25

gebratene **Kalbsleber**
genießt Ihr mit Beeren und Bratkartoffeln. 27

unser **Zwiebelrostbraten** vom Rinderfilet 39
sitzt auf einem Spinatbett und wird mit Schmorzwiebeln, vom Schweinerücken 23
Bratensoße und schwäbischen Nudeln serviert. vom Riesenchampignon 23
zu unserem Rostbraten empfehlen wir ein Glas „Rot und Wild“.

unser herzhaftes **Pfeffersteak** vom Schweinerücken 23
genießt Ihr mit wildem Brokkoli und Bratkartoffeln. 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, Sauerrahm oder **Vanille.** 3

dreierlei von der **Erdbeere.** 8

ein **Orangenhalfgefrorenes** richten wir mit Orangenfilets an. 8

unser **Schokoladenmus** genießt Ihr mit Brombeerkompott und Sauerrahmeis. 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 Lämmle Lemberger GG		85

Weingut Doreas, Winterbach

2019 Riesling Trockenbeerenauslese (0,375)	9	55
2018 Oper in Rot Beerenauslese (0,375)	9	49
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 Exklusivausbau für unseren Weinhandler Daniel Hasert	5	9	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 Kobelin, Eichstetten

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

Weingut Philipp Kuhn, Laumersheim

2015	Riesling „Kirschgarten“ Trockenbeerenauslese (0,375)	10		59
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	5	9	32
2018	Cabernet Sauvignon			42

Weingut Oliver Zeter, Neustadt an der Weinstraße

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

Weingut Frey, Essingen

2021	Merlot Beerenauslese	8		45
------	----------------------	---	--	----

Weingut Laura Weber, Monzingen

2022	Sauvignon Blanc Sweetheart (0,5)	8		45
------	----------------------------------	---	--	----

Weingut Finger, Eimsheim

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

Weingut Kracher, Illmütz

2020	Cuvee Beerenauslese (0,375)	8	45
2021	„Red Roses“ Beerenauslese (0,375)	10	55
2020	Spätlese Rot		30

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 Altamura		42

Avignonesi, Valiano di Montepulciano

2018	Vino Nobile di Montepulciano		59
------	------------------------------	--	----

Pardellerhof, Marlengo

	Pratellum M		45
--	-------------	--	----

Querciavalle, Castelnuovo Berardenga

2019	Chianti Classico DOCG		32
------	-----------------------	--	----

<u>Bodegas Santiago Ruiz, Rias Baixas</u>	
2021 Albarino Santiago Ruiz Blanco D.O.	32
<u>Pago de Vallegarcia, Toledo</u>	
2019 Petit Hipperia	35
<u>Quinta do Chocapalha, Alenquer</u>	
2022 Mar da Palha Rose	32

Raritäten

<u>Weingut FX. Pichler, Dürnstein</u>	
2011 Dürnsteiner Liebenberg Grüner Veltliner	69
<u>Weingut Rudi Pichler, Wösendorf</u>	
2017 Riesling Smaragd	59
<u>Weingut Domäne Wachau</u>	
2017 Grüner Veltliner Federspiel	49
<u>Weingut Zahel, Wien</u>	
2012 Nussberg Grand Reserve	39

Veranstaltungen in nächster Zeit

17.5. Wine & Dine mit der Weinmanufaktur Untertürkheim