

Aperitif

		€
203	Sekt mit Heidelbeer Likör (Scheibel, Kappelrodeck) 4	7,00
693	Holunderschorle auf Eis <u>-alkoholfrei-</u> mit Limone und Minze	6,50
189	Empfehlung <u>alkoholfrei</u> : PriSecco, Cuvée Nr. 9 Ausgewogenes Spiel aus birnenfruchtiger Süße und milder prickelnder Säure, langer facettenreicher Nachhall harmonisch von dezenter Herbe getragen. Traubensaft von Müller-Thurgau (15%), Kerner (15%) und Portugieser (10%), Apfelsaft, Birnensaft, Gewürze und zugesetzte Kohlensäure.	6,00
702	Sekt mit Weinbergpfirsich Likör (Gierer/Bodensee) 4	7,00
700	Sekt mit Sekt mit Limoncello	6,50
799	Glas Cremant, Weingut Henry Kieffer, Elsass 4	6,70
298	Glas Cremant Rosé, Weingut Henry Kieffer, Elsass 4	7,20
800	Glas Sekt Schloß Affaltrach, Württemberg 4	6,20
208	Sekt mit Orangensaft 4	6,40
209	Sekt mit Cassis (Kir) 4	6,80
706	Aperol Spritz 1,3,4	7,50
801	Sekt mit Aperol 1,3,4	6,50
802	Sekt mit Holunderblüte 4	6,50
207	Sekt mit Campari 1,4	6,50
201	Martini weiß oder rot 4,5	6,00
202	Sherry trocken oder medium 4	6,00
204	Portwein 4	6,00
205	Campari/Soda 1	7,50
206	Campari/Orange 1	7,90

1 mit Farbstoff, **2** mit Coffein, **3** mit Chinin, **4** Sulfit zugesetzt, **5** Aroma

Vorspeisen

14	Gebratene Gänseleber auf Apfelspalte, Salatbouquett und Toast 1,2,8	18,00
665	Forellenschaumklößchen auf Blattspinat mit Krebsrahmsauce 1,2,8	9,50
12	Hausgebeizter Lachs mit Sauerrahm und Kartoffel-Karotten-Sesam Rösti 1,2,8	9,50

Suppen

21	Tagessuppe	5,00
24	Badische Schneckenrahmsuppe 1,8	6,90
23	Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl und Kracherle 1,2,8	6,70
25	Morchelrahmsuppe mit Sahnehaube 1,8	6,90

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Schwefeloxid, 6 Schwärzungsmittel, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel/Zuckerersatz, 12 enthält Phenylalaminquelle (Aspartam), 13 gewachst, 14 Taurin

Monatsmenü

Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl
und Kracherle 1,2,8

Bunte Blattsalate mit hausgemachtem Kräuterdressing
und gerösteten Kernen 2,8

Rosa gebratenes Hirschfilet mit Birnen-Ingwer Kompott,
dunkler Schokoladensauce und hausgemachte Spätzle mit
Haselnusschmelze 1,2,8

Minidessert nach Tagesangebot, dazu einen Espresso 8,9

Preis pro Person 45,50 €

Unsere Getränkeempfehlung :

Chateau Paradis Casseuil
Saint Emillion
Entre-Deux-Mers, Bordeaux

0,7 l	EURO 36,00
0,25 l	EURO 13,00
0,125 l	EURO 7,00

Unsere beliebte Salatsauce 2,8 jetzt auch für zu Hause
600 gr Flasche für € 6,50,
zzgl. € 1,00 Pfand für die Glasflasche

Fisch

660	Lachsfilet mit Krebsrahmsauce, Butternudeln und Salatteller ^{1,2,8}	28,00
34	<u>Unser Fischteller</u> Lachsfilet mit Krebsrahmsauce, Heilbuttfilet auf Kräutersauce, Forellenschaumklößchen auf Blattspinat, dazu servieren wir Butternudeln und Salatteller ^{1,2,8}	32,00

Wild

604	Zarte Medaillons vom Hirschkalb mit Pilzen Bratapfel mit Preiselbeeren Spätzle und Salatteller ^{1,2,8}	34,00
44	Wildschweinbraten mit Pilzen, Birne mit Preiselbeeren hausgemachten Spätzle und Salatteller ^{1,2,8}	26,50
600	Wildgulasch mit Pilzen, Preiselbeeren, hausgemachten Spätzle und Salatteller ^{1,2,8}	25,00

Zum mit nach Hause nehmen, auch als Geschenk
empfehlen wir:

Ulrich's altes Pflaumenschnäpsle im Barriquefass gereift

0,7 Liter € 20,00

In den Preisen ist der Service und
die gesetzliche Mehrwertsteuer inbegriffen
Mittagstisch von 11:30 – 14:00 Uhr
Abendstisch von 17:00 – 21:00 Uhr

Rind/Kalb

58	Rindersteak mit Kräuterbutter, Pommes Frites, Salatteller 1,2,8	29,00
55	Rinderfilet mit Zwiebeln, Pommery-Senfjus, Pommes Frites und Salatteller 1,2,8	38,00
556	Rosa gebratenes Rinderfilet mit gebratener Gänseleber, feine Preiselbeerjus, Gemüsebouquett, Pommes Dauphines und Salatteller	45,00
59	Rindersteak mit Sauce von grünem Pfeffer, Pommes Frites und Salatteller 1,2,8	29,50
550	Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsauce Petersilienkartoffeln und Salatteller 1,2,8	21,00
71	Knuspriges Kalbschnitzel vom Rücken geschnitten mit Pommes Frites und Gemüse 8	28,50
647	Kalbsrückensteak mit Morchelrahmsauce hausgemachten Spätzle und Salatteller 1,2,8	29,50

Vegetarische Gerichte

688	Hausgemachte Weckknödelschnitte mit Pilzen in Rahm und Salatteller 1,2,8	17,50
687	Kartoffel-Karotten-Sesam Rösti mit buntem Rahmgemüse und Salatteller 2,8	17,50

Schwein

52	<u>Ulrich's Spezialitätenteller</u> Feine Schweinelendchen mit verschiedenen Saucen, Gemüse der Saison, Pilzen, Schinkendauphines und Salatteller 1,2,8	25,00
63	Schweinelendchen mit Waldpilzen in Sahne hausgemachten Spätzle und Salatteller 1,2,8	22,00
66	Jägerschnitzel mit hausgemachten Spätzle, Salatteller 1,2,8	19,50
69	Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Salatteller 1,2,8	19,00

Geflügel

70	Paniertes Putenschnitzel mit Pommes Frites und Salatteller 1,2,8	19,00
74	Putenbruststeak mit Morchelrahm, Gemüsereis und Salatteller 1,2,8	21,00
2008	Bunte Blattsalate mit hausgemachtem Kräuterdressing, gerösteten Kernen und gebratenen Putenstreifen 2,8	18,50

Freuen Sie sich auf den 31.12.2025 um 19 Uhr!!!

Ankündigung: Silvestermenü 2025-2026

1 Glas Cremant als Aperitif

Krustentierisotto mit Pulpo, Garnelen, Calamaretti und
Kräuterschaum

Artischockensüppchen mit Trüffel Crème-fraîche
Parmaschinkenknusper

Bunte Wintersalate mit Kräuterdressing
und gerösteten Kernen

Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Morchelkruste,
Kürbis-Kartoffelpüree und Gänselebersauce

Gewürztes, dunkles Schokoladenmousse
mit Pfirsichragout und Quittensorbet

€ 94,00 pro Person

Preis inkl. Cremant

Wir freuen uns auf einen entspannten, genussreichen Abend und
wünschen allen Gästen und Freunden einen glücklichen Start in neue
Jahr 2026!

Servicebeginn 19.00 Uhr

Gerne reservieren wir Ihren Tisch

Übrigens, eine nette Geschenkidee zu Weihnachten

Hotel Gasthof zum Sternen Staufenberg, Tel. 07224/3308