

Vom Wildschwein, Reh und Hirsch mit besten Rezepturen, Soßen und Beilagen



je nach Saison von unserer Jägerin **Katharina** in heimischen Wäldern erlegt, redet man in Bad Urach mit großem Erstaunen. Für die Gäste des Albnatura-Restaurants ist es eine kulinarische Attraktion. Tatsächlich erhalten wir ganz frisches Fleisch, sozusagen gerade erst entbeint von unserer Jägerin, um es dann sofort als Wildbraten, Wildfrikadelle, Wildconsommé oder als Ragout zuzubereiten.

Was bei uns auf den Teller kommt muss mindestens so besonders sein wie das Thermalwasser, welches ja auch der schwäbischen Biosphäre entspringt und nicht einfach aus der Leitung kommt.

Von einer Jägerin beliefert zu werden passt zu uns wie die gestalterische Konzeption von Albnatura und die Nachhaltigkeit* der AlbThermen.

„ Wussten Sie übrigens das wir mit unserem Abwasser die angrenzende Schule beheizen,“*

Salate

Minnesänger 9,90
Bunter Salatteller mit frischen saisonalen Gemüsebeilagen, hausgemachtem Kartoffelsalat, gekochtes Ei und frisches Brot

Gräfin Agnes 10,90
Bunter Salatteller mit frischen saisonalen Gemüsebeilagen, mediterranen Oliven, Hirtenkäse, milder Peperoni und frisches Brot

Herzog Eberhard 14,50
Bunter Salatteller mit frischen saisonalen Gemüsebeilagen, hausgemachtem Kartoffelsalat, gekochtes Ei, gebratenen Hähnchenstreifen und frisches Brot

Bernardi 16,90
Bunter Salatteller mit frischen saisonalen Gemüsebeilagen, dazu Lachs, Crevetten, Parmaschinken mit Crème Fraîche Dressing

Bürgermeister 15,90
Bunter Salatteller mit frischen saisonalen Gemüsebeilagen, dazu in Olivenöl gebratene Riesengarnelen und frisches Brot

Nicodemus 13,90
Bunter Salatteller mit frischen saisonalen Gemüsebeilagen, mediterranen Oliven, Thunfisch, milder Peperoni und frisches Brot

Beilagensalat 5,20
Bunter Salatteller mit frischen saisonalen Gemüsebeilagen und hausgemachtem Kartoffelsalat

Brotvariationen mit Butter 2,90

Zur Auswahl:

Unser schwäbisches Hausdressing, Joghurtdressing oder Balsamico

Aus'm Ländle

ALB-KARTOFFEL Tante Paula Ofenkartoffel mit frischem Kräuterquark und kleinem Salatbouquet	8,30
ALB-KARTOFFEL alb-fit Ofenkartoffel mit frischem Kräuterquark und Hähnchenstreifen und kleinem Salatbouquet	10,70
ALB-KARTOFFEL Mömpelgard Ofenkartoffel mit frischem Kräuterquark und Riesengarnelen und kleinem Salatbouquet	15,70
Wurstsalat * Klassisch * Schwäbisch * mit Käse und jeweils mit frischem Brot	10,90
Sandner's schwäbische Fleischküchle zwei Stück mit Kartoffelsalat auf Wunsch mit Bratensoße	13,90
Oma Aloisia's Gulasch aus dem Backofen mit breiten Nudeln und gemischtem Salat	15,50
Schweinebraten aus dem Backofen mit herzhafter Soße, Kartoffelknödeln und Krautsalat	16,90
Metzgers Maultaschen an Zwiebelschmelze mit hausgemachtem Kartoffelsalat	13,90
Schlemmer Fischfilet vom Kabeljau mit Sandner's Fisch-Senf-Soße und Reis	18,90

Matjesfilets „Hausfrauen Art“ 14,90
mit Pellkartoffeln und Joghurt-Apfel-Dressing

Aus'm Ofen

Pizza - Biosphäre 9,60
purer Genuss aus dem Pizzaofen mit
Tomaten, Mozzarella und Basilikum

Pizza - Schinken 10,10
flaumiger Pizzateig belegt mit fruchtiger
Tomatensoße, feinem Schinken und Mozzarella

Pizza – scharfe Salami 10,50
mit fruchtiger Tomatensoße, Salami,
scharfer Pfefferoni sowie Käse und Mozzarella

Gerösteter Kartoffelpuffer 10,50
mit Käse überbacken, Tomaten, Spiegelei
und knusprigem Speck

Vegetarischer Kartoffelpuffer 9,50
mit Mozzarella und frischen Tomaten

Käsespätzle 11,90
schwäbische Spätzle in herzhafter, geschmolzener
Käsevariation (Emmentaler, Bergkäse)
und gerösteten Zwiebeln

Pasta wahlweise mit

Hackfleisch-Tomatensoße und 13,90
frisch geriebenem Hartkäse

Tomatensoße und frisch
geriebenem Hartkäse 12,90

Räucherlachs mit leckerer
Lauch-Sahnesoße 14,90

Garnelen in Knoblauch
gebraten und Tomatensoße 17,40

Suppen

Hausgemachte Tagessuppen
mit frischem Brot 5,20

Desserts

Kuchen & feine Desserts 3,60
Diverse frisch gebackene Kuchen aus
der Vitrine (Tagesangebot)

Vanilleeis 6,20
mit heißen Himbeeren

Pfirsich Melba 6,20

Panna Cotta 6,20
mit Himbeersoße

Albnatura-Eis-Becher 6,20
Feinstes Schokoladeneis, eingemachte Früchte,
Sahne, auf Wunsch mit Kirschwasser

Alle unsere Gerichte sind mit Liebe und Geduld
in unserer eigenen Küche zubereitet!

Weitere Angebote leckerer Speisen finden Sie auf der Infotafel an der Theke.