



Almsommer am Eisenberg



Suppen

- Fritattensuppe** 5,90
- Sauerampfersuppe (vegi)** 5,90
- Waldpilzsuppe (vegi)** 5,90
- Tomatensuppe mit Pesto (vegi)** 5,90

Vorspeisen/ kalte Gerichte

- Ochsen carpaccio** mit bestem Olivenöl, gehobeltem Hartkäse und Salat 13,90
- Birnencarpaccio (vegi)** mit Walnüssen und gehobeltem Hartkäse, Salat 10,90
- Gebeizte Lende vom schwäbisch-hällischen Schwein** mit gehobeltem Hartkäse und Salat 13,90

- Speckbrettl** – Bergschinken vom Hofer im Hinterpasseier mit Schüttelbrot, Graubrot, Gurke, Tomate und Ei
normal 11,90 klein 8,90

- Käsebrettl** – verschiedene Berg- und Almkäse mit Schüttelbrot, Tomate und Ei
normal 11,90 klein 8,90

- Picknickteller** – Hofer Bergschinken, Bergkäse, Schüttelbrot, Graubrot, eingelegte Gemüse, Tomate, Ei 14,90

Jeder Änderungswunsch wird mit 1,- Euro berechnet.

Wie im Anhang II der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) aufgelistet enthalten auch unsere Speisen Zutaten und Inhaltsstoffe die als Allergene bezeichnet werden. Müssen Sie auf eines oder mehrere Allergene achten, bitte melden Sie sich. Wir haben ein paar gute Ideen für Sie! Guten Appetit!

Warme Gerichte

- Tiroler Kartoffel-Speck-Gröstel** mit frischen Pfifferlingen 14,90
- Zanderfilet** mit Wiesenkräuterbutter, Kartoffeln und Salatteller 19,90
- Speckknödel** mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm 13,90
- Käseknödel (vegi)** mit Zwiebelschmelze und Krautsalat 12,90

vom Rudi – unserem schwäbisch-hällischen Almschwein:

hausgemachte **grobe Bratwurst** mit Kartoffeln und Krautsalat 11,90

mürbes Bratl aus der Schulter mit Rotkohl und Kartoffeln 14,90

vom Klosterforstgut Faust aus Medebach:

hausgemachte **Wildbratwurst** mit Preiselbeeren, Rotkohl und Röstkartoffeln 12,90

Geschmortes vom heimischen Wild mit Preiselbeeren, Rotkohl und Knödel 19,90

Schweinefilet mit Pfifferlingen, Kartoffel-Speck-Gröstel und Salat 19,90

Süßes

Kaiserschmarren mit Preiselbeeren und Vanilleeis 9,-

Zwetschgenröster mit Vanilleeis 6,90

warmer Palatschinken mit Blaubeeren 6,90





Almsommer am Eisenberg



Daniela's Aperitifempfehlungen

ALM-HUGO – hausgemachte Johannisbeeressenz, Bergthymian, Limette, Winzersekt, Soda 5,50
 ...auch alkoholfrei – mit Limette und Soda 3,00

HUGO – hausgemachter Holunderblütensaft, Limette, Minze, Winzersekt, Soda 5,50
 ...auch alkoholfrei – mit Limette und Soda 3,00

Schorlen..echt & hausgemacht:

Zitronenmelisse / Holunderblüte / Wildkräuter 0,5 l 3,90

offene Weissweine

KERNER, Weingut Benz, Tauberfranken, **feinherb**, fruchtig, frisch 0,25 6,40

RIVANER, Weingut Wirsching, Iphofen, Franken, fruchtig - **trocken**, leicht 0,25 6,40

SILVANER, Weingut Benz, Tauberfranken, mineralisch, **trocken**, feinwürzig, frisch 0,25 6,40

WEISSBURGUNDER, Weingut Benz, Tauberfranken, **trocken**, feinfruchtig, frisch 0,25 6,40

RIESLING Hochgewächs, Weingut Kallfelz, Mosel, **trocken**, saftig 0,25 6,80
 ...duftet nach Pfirsich, Mandarine und Grapefruit, frisches und jugendliches Finale

RIESLING Hochgewächs, Weingut Kallfelz, Mosel, **feinherb**, saftig 0,25 6,80
 ...duftet nach Pfirsich, Mandarine und Grapefruit, frisches und jugendliches Finale

offene Roseweine

SCHWARZRIESLING WEISSHERBST Benz, Tauberfranken, fruchtig-mild, **feinherb** 0,25 6,40

offene Rotweine

TAUBERSCHWARZ Herrenberg **trocken**, Weingut Benz, Tauberfranken 0,25 7,80
 ...besticht mit einem feinen Duft nach Brombeere und Heidelbeere

MERLOT Cavazza, Venetien, **trocken**, reife rote Beeren mit einer würzigen Note 0,25 6,80

SCHWARZRIESLING, Weingut Benz, Tauberfranken, **halbtrocken** - fruchtig 0,25 6,80

"AENIGMA" Cabernet-Shiraz-Cuvee, Neil Ellis, Stellenbosch, Südafrika 0,25 6,80
 erdig - würzig, kräftig-**trocken**, elegant - gehaltvoll

..danach:

...ein Glas **Dessertwein** – nach Tagesangebot 0,1 4,-

Zwetschgenwasser von Hubert Benz, Tauberfranken 2 cl 3,80

dieser Brand überrascht selbst feinst Zungen. Er ist feinstoffig, hocharomatisch mit einem Hauch süßer Maronen



Almsommer am Eisenberg



Sonntagskarte

Fritattensuppe / Steinpilzsuppe (vegi) / Tomatensuppe mit Pesto (vegi) 5,90

Ohsencarpaccio mit bestem Olivenöl, geriebenen Hartkäse und Salat 13,90

Birnencarpaccio (vegi) mit Walnüssen und geriebenen Hartkäse 10,90

Im Sommer am besten: GROSSE bunte Salate...

...mit Baguette 8,90 oder ...mit gebratenem Schweinefilet 12,90

...mit gebackenem Fetakäse (Kuh) 12,90 oder ...mit gebratenem Fischfilet 12,90

Pasta

Bandnudeln mit feinem Wildragout (Forst Faust) und Grana Padano 12,90

Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen und Grana Padano 12,90

Sonntagsmenüs

Vorsuppe

Steinpilzcremesuppe



Hauptgerichte

gebratene Regenbogenforelle mit Kräuterbutter, Kartoffeln und Salatteller 21,90

gebratenes Kabeljaufilet mit Spitzkohl und Kartoffeln 22,90

wie auf der Alm: Käseknödel (vegi) mit Zwiebelschmelze und Krautsalat 17,90

mürbes Bratl vom schwäbisch-häll. Almschwein mit Rotkohl und Kartoffeln 19,90

geschmorte Rehschulter (Forst Faust) mit Rotkohl und cremiger Polenta 23,90

Schweinefilet mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln 22,50



Zum Abschluss

Dessertteller mit Eis

Änderungswunsch 1,-

Wie im Anhang II der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) aufgelistet enthalten auch unsere Speisen Zutaten und Inhaltsstoffe die als Allergene bezeichnet werden. Müssen Sie auf eines oder mehrere Allergene achten, bitte melden Sie sich.

Guten Appetit!



Almsommer am Eisenberg



 Mittagskarte 12 bis 14 Uhr 

 Nachmittagskarte 14 bis 18 Uhr

 Abendkarte 18 – 21 Uhr 

Mittwochs ist unser Restaurant ab 17 Uhr geöffnet, Küche 18-21 Uhr.



Almsommer am Eisenberg



Mittagskarte

Suppen & Vorspeisen

Sauerampfersuppe / **Waldpilzsuppe** / **Tomatensuppe** mit Pesto je 5,90

Ochsencarpaccio mit bestem Olivenöl, gehobeltem Hartkäse und Salat 13,90

Birnencarpaccio (vegi) mit Walnüssen und gehobeltem Hartkäse, Salat 10,90

gebeizte Lende vom schwäbisch-hällischen Schwein mit gehobeltem Hartkäse und Salat 12,90

Speckbrettl – Bergschinken vom Hofer im Hinterpasseier mit Schüttelbrot, Graubrot, Gurke, Tomate und Ei normal 11,90 klein 8,90

Käsebrettl – verschiedene Berg- und Almkäse mit Schüttelbrot, Tomate und Ei normal 11,90 klein 8,90

Warme Gerichte

Zanderfilet mit Wiesenkräuterbutter, Kartoffeln und Salatteller 19,90

Speckknödel mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm 13,90

Käseknödel (vegi) mit Zwiebelschmelze und Krautsalat 12,90

hausgemachte **grobe Bratwurst** (vom Rudi – unserem schwäbisch-hällischen Almschwein) mit Röstkartoffeln und Krautsalat 11,90

Unser Mittagsmenü

Serviert immer werktags von 12-14 Uhr. Wenn Sie es eilig haben, dann sagen Sie bitte bei der Bestellung Bescheid!

kleines **Hirschcarpaccio** mit Salat oder **Tomatensuppe** mit Pesto

mürbes Bratl vom schwäbisch-hällischen Almschwein mit Rotkohl und Röstkartoffeln

Dessert

p.P. 18,90

Jeder Änderungswunsch wird mit 1,- Euro berechnet.

Süßes

Kaiserschmarren mit Preiselbeeren und Vanilleeis 9,-

Zwetschgenröster mit Vanilleeis 6,90 **warmer Palatschinken** mit Blaubeeren 6,90

Wie im Anhang II der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) aufgelistet enthalten auch unsere Speisen Zutaten und Inhaltsstoffe die als Allergene bezeichnet werden. Müssen Sie auf eines oder mehrere Allergene achten, bitte melden Sie sich. Wir haben ein paar gute Ideen für Sie! Guten Appetit!



Almsommer am Eisenberg



Mittwochskarte

Suppen/ Vorspeisen/ kalte Gerichte

Fritattensuppe	5,90	/Waldpilzsuppe (vegi)	5,90	/Tomatensuppe mit Pesto	5,90
gebeizte Lende vom schwäbisch-hällischen Schwein mit gehobeltem Hartkäse und Salat					
			12,90		
Speckbrett – Bergschinken vom Hofer im Hinterpasseier mit Schüttelbrot, Graubrot, Gurke, Tomate und Ei					
		normal	11,90	klein	8,90

ABENDMENÜ

Arrista Tartufata - zarter Bratenaufschnitt mit Trüffelmarinade und Salat

oder

Waldpilzcremesuppe

oder

Pasta mit feinem Rehragout (Forstgut Faust)



geschmorte Schulter vom Angusrind mit Brokkoli und Kartoffeln

oder

gebratenes Welsfilet mit Thymiansauce und Gemüsenudeln

oder

gebratenes Sellerieschnitzel mit Gorgonzola und Gemüsenudeln

(vegetarisch)



Joghurtmousse mit Himbeeren

oder

Bergkäse mit hausgemachter Fruchtmostarda

26,90

Unsere WEINEMPFEHLUNG:

Weißburgunder trocken 2017 Weingut Sander, Rheinhessen

Vollmundig, sehr ausbalanciert mit milder Säure, unser Klassiker von Sander!

0,75

20,90

Scirè Bolgheri Rosso DOC 2013 Ceralti, Toskana

70 % Cabernet & 30 % Merlot, intensiv rubinrot, duftet nach Waldbeeren und Kirschen, reife

Tannine, angenehm dicht, samtiger Körper

0,75 23,90

Wie im Anhang II der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) aufgelistet enthalten auch unsere Speisen Zutaten und Inhaltsstoffe die als Allergene bezeichnet werden. Müssen Sie auf eines oder mehrere Allergene achten, bitte melden Sie sich. Wir haben ein paar gute Ideen für Sie! Guten Appetit!