



Tapas & Vorspeisen

<i>Kokos-Hühnersuppe (vom St. Ottilien Hähnchen)</i>		6,50€
<i>mit Zitronengras, Hähnchenfleisch, leicht pikant</i>	<i>gr.</i>	11,00€
<i>Knoblauch-Dip (Aioli)</i> ✓		
<i>mit Oliven und Ciabatta</i>		6,00€
<i>Tomaten-Bruschetta</i> ✓	<i>pro Stück</i>	4,50€
<i>Gebackener Schafskäse</i> ✓		9,00€
<i>auf Honigfeigensauce</i>		
<i>Datteln im Speckmantel</i>		
<i>am Spieß mit pikantem Pflaumendip</i>	<i>4 Stück</i>	8,00€
	<i>8 Stück</i>	13,00€
<i>Garnelen in heißem Olivenöl</i>		
<i>mit Chili, Knoblauch und Kirschtomaten</i>	<i>6 Stück</i>	15,00€
<i>Schondorfer Tapasteller</i>		
<i>- Knoblauchcreme</i>		14,50€
<i>- 2 Stück Garnelen in heißem Öl</i>		
<i>- 2 Stück Datteln im Speck mit pikantem Pflaumendip</i>		
<i>- gebackener Schafskäse auf Honigfeigensauce</i>		





Salatvariationen

Mediterraner Salat

mit frischem Gemüse und mariniertem Schafskäse

17,50€
k.f. 15,00€

Gebackene Putenbrust

(von der St. Ottilien Pute)

auf Salat mit Knoblauchcreme

18,50€
k.f. 16,00€

Rinderfetzensalat

vom Grill, pikant, mit geröstetem Nussmix

19,00€
k.f. 16,50€

Surf and Turf-Salat

mit pikanten Rinderfetzen und Garnelen vom Grill

19,50€
k.f. 17,00€

Fischsalat

mit gegrilltem Loup de Mer- und Lachsforellenfilet

19,00€
k.f. 16,50€

Beilagensalat

5,50€





Hauptgerichte

Gegrillter Schweinerücken

*(vom Hohenloher Landschwein, artgerechte Haltung mit Auslauf,
nur regionales Grünfutter)*

*mit Champignon-Sahne-Sauce, 21,00€
hausgemachten Spätzle und Beilagensalat k.f. 18,50€*

„Schondorfer Chili“

*mit Kidneybohnen, geröstetem Ciabatta, 17,50€
Creme Fraiche und Beilagensalat k.f. 15,00€*

Hausgemachte Fleischpflanzerl

*in leichter Senf-Sahnesauce mit gebratenen Kartoffeln 19,00€
und Beilagensalat k.f. 16,50€*

Putenbrust-Geschnetzeltes

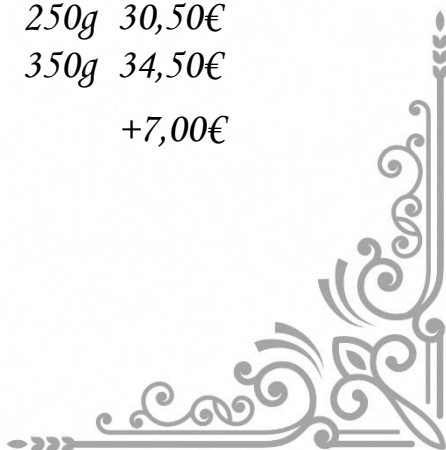
(von der St. Ottilien Pute)

*in Limetten-Sahne-Sauce, mit Tagliatelle, 22,00€
und Beilagensalat k.f. 19,50€*

Rinderlendensteak vom Grill

(nachweislich von der bayrischen Färsen-Lende)

*mit Speckbohnen, gebratenen Kartoffeln 250g 30,50€
und hausgemachter Kräuterbutter 350g 34,50€
dazu ein Garnelenspieß +7,00€*





Fisch & Vegetarisch ✓

Linguine mit Garnelenschwänzen

*in Olivenöl–Knoblauch–Chili–Fond,
Kirschtomaten, Grana Padano*

21,50€
k.f. 19,00€

Vegetarische Linguine ✓

*mit Gemüse, in Olivenöl–Knoblauch–Chili–Fond,
Kirschtomaten, Grana Padano*

17,50€
k.f. 15,00€

Spinat-Käse-Knödel ✓

*in brauner Butter, geröstetem Nussmix,
Grana Padano und Beilagensalat*

19,50€
k.f. 16,00€

Loup de Mer

*in Limetten-Sahne-Sauce, mit Tagliatelle,
und Beilagensalat*

21,50€
k.f. 19,00€

Fischgrillsteller

von Loup de Mer & Lachsforellenfilet

*mit warmer Kräuter-Knoblauch-Butter,
gebratene Kartoffeln und mediterranem Gemüse*

23,50€
k.f. 21,00€





Für unsere kleinen Gäste

Wahlweise:

hausgemachte Spätzle / Tagliatelle

mit Champignon-Sahne-Sauce

8,50€

Butter-Tagliatelle

mit Grana Padano

8,50€

1 Stück Fleischpflanzerl

mit gebratenen Kartoffeln

10,50€

Gebackene Putenbrust

mit gebratenen Kartoffeln

12,00€

1 Stück Fleischpflanzerl

3,00€





Nachspeisen

Unser legendärer Blaubeerpfannkuchen

*in der Eisenpfanne zubereitet und serviert
mit Vanilleeis*

13,00€
k.f. 10,50€

Hausgemachte Creme Brûlée

mit Mango-Passionsfrucht-Sorbet

9,50€

Warmes Schokoladen-Soufflé

mit flüssigem Kern

mit Vanilleeis

9,50€

Affogato (Espresso mit Vanilleeis)

5,50€

mit: Baileys, Frangelico, oder Grappa

8,50€

