

*Aus der schwäbischen Landhausküche
frisch gekocht von Charlotte`s
Kochbüchlein*



Wir freuen uns, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben.
Feines aus Charlotte`s Küche und Keller
mit Liebe gekocht und
mit einem Lächeln serviert

Regionale Produkte und ab und zu auch mal was Exotisches
– so das Motto bei uns.

Es gibt ein wechselndes Angebot
an schwäbischen und internationalen
Speisen.

Gesundes und Ausgefallenes, aber auch Herzhaftes und Kreatives
locken auf der Karte.

In Baden-Württemberg können die Menschen ja bekanntlich alles
-außer Hochdeutsch.

Regionale Küche ist mit Sicherheit eine Stärke der Schwaben.
So wird auch bei uns besonders viel Wert auf qualitativ hochwertige
und regionale Produkte gelegt



Zur Einstimmung... ..einen Aperitiv

Campari Orange	0,2 l	6,50
Campari Soda	0,2 l	6,00
Aperol Spritz auf Eis	0,2 l	5,50
Hugo Holunder; Minze; Sekt	0,2 l	5,50
Glas Sekt unsere Hausmarke	0,1 l	3,00



Der Vitaminstoß von unseren Gemüsegärtnern

„Für immer jung und schön“-Salat

Marktfrischer gemischter Salat mit unserem Hausdressing a,c 4,90



Unser Schwaben Luise

Dem Wirt sein, „Für immer stark“-Salat

Geröstete Maultaschen auf
halb gemischtem Salat, halb Kartoffelsalat
12,90



Einfach aber immer gut

A guade Supp `richd dr`Maga her
Hausgemachte Rinderkraftbrühe
mit fein geschnittenen Kräuterflädle a,c,g,l
4,50

Man soll dem Leib
etwas Gutes Bieten,
damit die Seele Lust hat
darin zu wohnen



für den kleinen Hunger

Wurstsalat mit Schinkenwurst, Lyoner,
Emmentaler oder Schwarzwurst,
Zwiebeln, Essiggurke und Brot
oder als Lombasalat mit allem
2,3,4,7,8,c,l,m 8,90 / 7,50



Zum Fingerlecken gut!

**Kleiner schwäbischer Zwiebelrostbraten
mit Röstzwiebla und Brot 12,90**



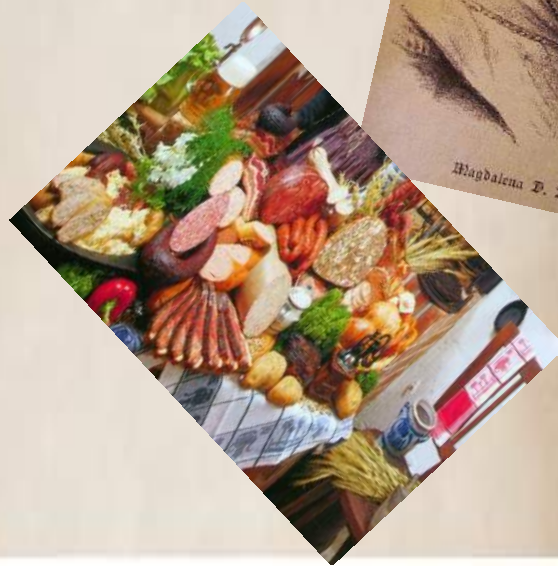
Backstoeikäs, eingelegt mit Essig und Öl
Zwiebeln und Bauernbrot 8,90

**Schwäbischer Ochsenmaulsalat
ganz fei gschnitta, mit Zwiebeln und Bauernbrot
9,90**



da haben wir den Salat

*Wie wäre es mit einem
Essensgutschein
zum verschenken?*



Hauptessa wie anno dazumal

Fisch bekommen wir direkt
aus der Forellenzucht Lohmühle im Kinzigtal

Mehr als Getier, sie sind fast eine Weltanschauung.

Wer sie mag, wird ganz wild drauf:

Knusprig leckere Forelle ohne Gräten
gebraten, mit guter Butter gebräunt 18,50
und mit Zitrone und Petersilienkartoffeln



schwäbische Dreifaltigkeit

Haigerlocher Schlosstopf

Aus eigenem Revier: Wildtopf nach Jägerart

hausgemachte Spätzle Williamsbirne und Preiselbeeren 17,90



Wir bieten Ihnen natürlich auch Wild
aus eigener Jagd an,
je nach Treffsicherheit der Jäger.
Aktuelle Angebote erfragen Sie
bitte bei unserem Personal oder
ersehen sie an unserem Aushang



... Geits bloß so guat em Schwobaländle

Rosenkohl wird sehr delikat,
wenn man ihn vor dem servieren
durch ein Fleischlein ersetzt.

Schwäbische Kässpätzle
Hausgemachte Spätzle, Bergkäs, geschmelzte Zwiebla
im Eisenpfännle heiß serviert a,c,g 12,90

Großmuader's ganzer Stolz"
Gebratene Maultaschen mit Eiern 12,90
drzua Kartoffelsalat und grüner Salat



hilft gegen Heimweh und lässt die Seele baumeln



Herzhaftes aus'm Stall

Dem Bergpfarrer sei n Sonntagsmal

Zarter Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom jungen Weiderind
mit Röstzwiebla, Bratensössle und unsere Spätzle 19,90

Da ist es dem Herr Pfarrer
ganz warm ums Herz geworden



Ein zartes schweinernes und paniertes
Pfannenschnitzel bei uns noch im Butterschmalz
ausgebacken – mit einer Scheibe Zitrone und Bratensössle

mit Kartoffelsalat 10,90 / 9,90

oder hausgemachte Spätzle 12,90 / 10,90

Der Bergbäuerin ihr S onntagsessen



Der Flammkuchen erobert die Welt

Zu Urgroßmutter's Zeiten, als noch auf jedem Bauernhof das Brot in einem Holzbackofen gebacken wurde, trafen sich die Bauersfrauen in der Früh beim Backhaus,

das mit Holz angefeuert und auf Temperatur gebracht wurde. Das verkohlte Holz wurde dann entfernt und die vorbereiteten Brote sollten nun gebacken werden.

Um die Hitze zu prüfen, nahm man zuerst kleine dünne Teigkuchen, die sogenannten „Flammkuchen“. Waren die

Flammkuchen nach etwa 2 Minuten gebacken, war die Temperatur richtig, um das Brot einzuschließen. Nun wurde das Brot gebacken (ca. 1 Stunde).

Später kam man auf die Idee, die Probierbrotstücke mit Rahm oder Quark, sowie mit Zwiebeln und Speck zu belegen. Der Flammkuchen war erfunden.

In den 60er Jahren wurde der Flammkuchen dann auch in die Gastronomie übernommen und ist aktuell sehr beliebt.

Durch seine vielfältigen Belagsvarianten ist der Flammkuchen ein besonders abwechslungsreiches und spannendes Gericht, zu dem sowohl ein edler Wein als auch ein frisch gezapftes Bier, eventuell mit einem anschließendem Schuss

Schnaps bestens passt. Auf jeden Fall ist er immer eine märchenhafte Bereicherung für Jeden

Charlottes Elsässer Flammkuchen
mit Schmand, Zwiebla und Speck
dazu obendrauf a bissle Emmentaler zum
überbacken 9,90



Unsere Spezial-Flammkuchen

**Schwarzwälder Schlemmerle
Flammkuchen mit Schmand,
Gerauchtem Forellenfilet
und Emmentalerkäse 13,90**



Damit haben Sie es nun geschafft und ich hoffe, dass Sie ein passendes Gericht für ihren heutigen Geschmack gefunden haben.

Von mir noch „an Guada!“
und natürlich würden wir uns sehr freuen
wenn Sie uns wissen lassen, dass es Ihnen geschmeckt hat.

Nach Oma`s Rezepten
direkt vom Backblech, ein ordentliches Stück, von Hand geschnitten
Verfeinern Sie Ihren Kuchen doch einmal mit Eierlikörsahne,
Schokoladensahne
oder einer Kugel Vanille-Eis!
Eine besondere Art Kuchen zu genießen

A reacht`s Stück Kuchen	2,80
A Stück hausgemachte Torte	3,30
A Stück Guglhupf aus der schwäbischen Landhausküche	250
A Stück Charlotte`s Blechkuchen	2,50

alle Kuchen und Torten auch zum mitnehmen

Nussknacker - ein knuspriger Verführer
Je eine Kugel Schoko-, Vanille- und Walnusseis
garniert mit Nüssen und Sahne 5,20

Heiße Liebe-

Eis mit heißen Himbeeren - genießen und lächeln!
Drei Kugeln Vanilleeis, heiße Himbeeren, Sahne 5,20

Eiskaffee-
Zwei Kugeln Vanilleeis, Sahne 4,20
aufgefüllt mit echtem Bohnenkaffee garniert mit

Eisschokolade- macht glücklich
Vanilleeis und Schokoeis aufgefüllt mit Trinkschokolade
garniert mit Sahne 4,20

Drei Kugeln gemischtes Eis ohne Sahne 3,70
Drei Kugeln gemischtes Eis mit Sahne 4,20

Unsere Eissorten:
Vanille, Erdbeere, Schoko, Walnuss



LATTE AMARETTO
 Irish Coffee
 Coffee mokka
 Espresso Kaffee
 Latte Macchiato
 Milchkafee
 Cappuccino
 Cafe au lait

Tasse Café Crème	2,50
Espresso, der kleine Starke	1,90
Cappuchino, mit Milchschaum	2,90
Milchkafee der Blonde für Kaffeegenieße	3,00
Grosse Latte macchiato	3,40
Heiße Schokolade	3,20
Heiße Schokolade mit Sahne	3,50
Heiße weiße Schokolade mit Sahne	3,80
Heiße Weiße Schokolade	3,30

Tee nach Wunsch
 in verschiedenen Sorten von Messner oder Teekanne im Beutel
 fragen Sie uns Tasse 2,40



„Ein Kaffee, bitte!“
„Koffeinfrei?“
„NA KLAR! UND EIN STÜCK
APFELKUCHEN OHNE ÄPFEL.
MIT SAHNE, ABER FETTFREI!“

