


Tapas & Vorspeisen

Kokos-Hühnersuppe (vom St. Ottilien Hähnchen) 8,50€
mit Zitronengras, Hähnchenfleisch
leicht pikant

Knoblauch-Dip (Aioli)  5,50€
mit Oliven und Ciabatta

Tomaten-Bruschetta  Stück 4,00€

Gebackener Schafskäse  8,50€
auf Honigfeigensauce

Datteln im Speckmantel 4 Stück 7,50€
am Spieß mit 8 Stück 12,50€
pikantem Pflaumendip

Garnelen in heißem Olivenöl 6 Stück 13,00€
mit Chili und Tomaten

Schondorfer Tapasteller 14,00€
- Knoblauchcreme
- 2 Stück Garnelen in heißem Öl
- 2 Stück Datteln im Speck mit pikantem Pflaumendip
- gebackener Schafskäse auf Honigfeigensauce

Salate

Mediterraner Salat



Salatvariation mit frischem Gemüse
und mariniertem Schafskäse

16,00€

kleiner 14,00€

Streifen von der St. Ottilien Pute

mit gebratenen Champignons
auf Salatvariation

17,50€

kleiner 15,50€

Feurige Rinderfetzen vom Grill

auf Salatvariation mit geröstetem Nussmix

18,00€

kleiner 16,00€

Surf and Turf

feurige Rinderfetzen und gegrillte
Garnelen auf Salatvariation

18,50€

kleiner 16,50€

Loup de Mer & Lachsforelle vom Grill

auf Salatvariation

17,50€

kleiner 15,50€

Beilagensalat

5,00€

Hauptgerichte

Gegrillte Schweinelendchen (vom Rücken)

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

mit Champignons-Sahne-Sauce, 19,50€
selbstgemachten Spätzle und Beilagensalat kl. 17,00€

Selbstgemachte Spareribs (ca. 500g) 20,50€

leicht pikant, mit gebratenen Kartoffeln
und Knoblauch-Dip

„Schondorfer Chili“

mit Kidneybohnen, geröstetem Ciabatta, 16,50€
Creme Fraiche und Beilagensalat kl. 14,00€

Hausgemachte Fleischpflanzerl

in leichter Senf-Sahnesauce mit Bandnudeln 18,50€
und Beilagensalat kl. 16,00€

Gefüllte Putenmedaillons 20,50€

(von der St. Ottilien Putenbrust) kl. 18,00€
mit Mozzarella, Paprika-Rahm-Sauce,
Bandnudeln und mediterranem Gemüse

Rinderlendensteak vom Grill 250g 29,50€

(nachweislich von der bayrischen Färsen-Lende) 350g 33,50€
mit Speckbohnen, gebratenen Kartoffeln
und hausgemachter Kräuterbutter

dazu ein Garnelenspieß +7,00€

Fisch & Vegetarisch



Linguine mit Garnelenschwänzen 19,50€
in Olivenöl-Knoblauch-Chili-Fond, kl. 17,00€
Kirschtomaten, Grana Padano

Vegetarische Linguine  16,00€
mit Gemüse, in Olivenöl-Knoblauch-Chili-Fond, kl. 13,50€
Kirschtomaten, Grana Padano

Spinat-Käse-Knödel  17,50€
mit brauner Butter, geröstetem Nussmix,
Grana Padano und Beilagensalat

Lachsforelle vom Grill
mit gebratenen Kartoffeln, warmer Mandelbutter 21,00€
und Beilagensalat kl. 18,50€

Loup de Mer vom Grill 21,50€
auf Paprika-Rahm-Sauce, kl. 19,00€
mit Bandnudeln und mediterranem Gemüse

Nachspeisen

Unser legendärer Blaubeerpfannkuchen

in der Eisenpfanne zubereitet und serviert 11,00€
mit Vanilleeis kl. 9,50€

Hausgemachte Creme Brûlée

mit Mango-Passionsfrucht-Sorbet 9,00€

Warmes Schokoladen-Soufflé

mit flüssigem Kern 8,50€
mit Vanilleeis

Affogato (Espresso mit Vanilleeis)

mit: Baileys, Frangelico, Grappa oder Kahlua 4,50€
7,50€

