


## Tapas & Vorspeisen

**Kokos-Hühnersuppe** (vom St. Ottilien Hähnchen) 8,00€  
mit Zitronengras, Hähnchenfleisch  
leicht pikant

**Knoblauch-Dip (Aioli)**  5,00€  
mit Oliven und Ciabatta

**Tomaten-Bruschetta**  Stück 3,50€

**Gebackener Schafskäse**  7,50€  
auf Honigfeigensauce

**Datteln im Speckmantel** 4 Stück 6,50€  
am Spieß mit 8 Stück 11,00€  
pikantem Pflaumendip

**Garnelen in heißem Olivenöl** 6 Stück 11,50€  
mit Chili und Tomaten

**Schondorfer Tapasteller** 12,50€  
- 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

14,00€

kleiner 12,00€

### Streifen von der St. Ottilien Pute

mit Kräuter-Knoblauch-Croutons  
auf Salatvariation

15,00€

kleiner 13,00€

### Feurige Rinderfetzen vom Grill

auf Salatvariation mit geröstetem Nussmix

15,50€

kleiner 13,50€

### Surf and Turf

feurige Rinderfetzen und gegrillte  
Garnelen auf Salatvariation

16,00€

kleiner 14,00€

### gegrillte Edelfische mit Garnelen

auf Salatvariation

15,50€

kleiner 13,50€

### Beilagensalat

4,00€

# Hauptgerichte

## Gegrillte Schweinelendchen (vom Rücken)

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

mit Champignons-Sahne-Sauce, 17,00€  
selbstgemachten Spätzle und Beilagensalat kl. 14,50€

## Thai-Maracuja-Geschnetzeltes

(von der St. Ottilien Putenbrust)

16,50€  
mit mediterranem Gemüse und Wildreismix kl. 14,00€

## Putenmedaillons vom Grill

(von der St. Ottilien Putenbrust)

17,00€  
mit leicht pikanter Kokossauce, Bandnudeln kl. 14,50€  
und Beilagensalat

## „Schondorfer Chili“

mit Kidneybohnen, geröstetem Ciabatta, 14,50€  
Creme Fraiche und Beilagensalat kl. 12,00€

## Hausgemachte Fleischpflanzerl

in leichter Senf-Sahnesauce mit Bandnudeln 15,50€  
und Beilagensalat kl. 13,00€

## Rinderlendensteak vom Grill

(nachweislich von der bayrischen Färsen-Lende)

250g 23,50€  
mit gebratenen Kartoffeln, Speckbohnen 350g 26,50€  
und hausgemachter Kräuterbutter

dazu ein Garnelenspieß +6,00€

# Fisch & Vegetarisch



|   |            |
|---|------------|
| <u>Linguine mit Garnelenschwänzen</u>   | 16,50€     |
| in Olivenöl-Knoblauch-Chili-Fond,<br>Kirschtomaten, Parmesanhobel                 | kl. 14,00€ |
| vegetarisch, mit Gemüse   | 13,00€     |
| kleiner   | 10,50€     |
|   |            |
| <u>Spinat-Käse-Knödel</u>   | 15,00€     |
| mit brauner Butter, geröstetem Nussmix, Parmesan<br>und Beilagensalat             |            |
|   |            |
| <u>Lachsforelle</u>   | 17,50€     |
| mit Dillsauce, Bandnudeln und Beilagensalat                                       | kl. 15,00€ |
| <u>St. Petersfisch</u>  | 17,00€     |
| mit Thai-Maracuja-Sauce, Wildreis mix und<br>mediterranem Gemüse                  | kl. 14,50€ |
| <u>Fischgrillteller</u>   | 19,00€     |
| <u>von Lachsforelle &amp; St. Petersfisch</u>                                     | kl. 16,50€ |
| mit gebratenen Kartoffeln, mediterranem Gemüse<br>und hausgemachter Kräuterbutter |            |

## Nachspeisen

### Unser legendärer Blaubeerpfannkuchen

in der Eisenpfanne zubereitet und serviert 9,00€  
mit Vanilleeis kl. 8,00€

### Hausgemachte Creme Brûlée

mit Mango-Passionsfrucht-Sorbet

8,00€

### Warmes Schokoladen-Soufflé

#### mit flüssigem Kern

mit Vanilleeis

7,00€

### Affogato (Espresso mit Vanilleeis)

mit: Baileys, Frangelico, Grappa oder Kahlua

4,00€

7,00€

