


Tapas & Vorspeisen

Kokos-Hühnersuppe 7,00€

mit Zitronengras, Hähnchenfleisch
leicht pikant

Knoblauch-Dip (Aioli)  4,50€

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 12,00€

- Knoblauchcreme ab 2 Pers. 10,50€
- 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, 16,00€
selbstgemachten Spätzle und Beilagensalat kl. 13,50€

250g Schweinelendensteak (vom Rücken)

(vom Hohenloher Landschwein)

mit gebratenen Petersilienkartoffeln, 16,50€
Knoblauch-Dip und Speckbohnen

St. Ottilien Putenmedaillons vom Grill 16,50€

mit leicht pikanter Tomaten-Sahne, kl. 14,00€
gebratenen Gnocchis und mediterranem Gemüse

„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 22,50€
mit gebratenen Petersilienkartoffeln, 350g 25,50€
hausgemachter Kräuterbutter und Speckbohnen

dazu ein Garnelenspieß +6,00€

Fisch & Vegetarisch



<u>Linguine mit Garnelenschwänzen</u>	16,50€
<i>in Olivenöl-Knoblauch-Chili-Fond, Kirschtomaten, Parmesanhobel</i>	kl. 14,00€
<i>vegetarisch, mit Gemüse</i>	13,00€
<i>kleiner</i>	10,50€



<u>Spinat-Käse-Knödel</u>	15,00€
<i>mit brauner Butter, geröstetem Nussmix, Parmesan und Beilagensalat</i>	



<u>Lachsforelle</u>	16,50€
<i>mit leicht pikanter Tomaten-Sahne, gebratenen Petersilienkartoffeln und mediterranem Gemüse</i>	kl. 14,00€

<u>St. Petersfisch</u>	16,00€
<i>mit Hummer-Sauce, Bandnudeln und mediterranem Gemüse</i>	kl. 13,50€

<u>Fischgrillteller</u>	
<u>von Lachsforelle & St. Petersfisch</u>	18,00€
<i>mit Hummer-Sauce, gebratenen Gnocchis und mediterranem Gemüse</i>	kl. 15,50€

Nachspeisen

Unser legendärer Blaubeerpfannkuchen

in der Eisenpfanne zubereitet und serviert 8,00€
mit Vanilleeis kl. 7,00€

Hausgemachte Creme Brûlée

mit Mango-Passionsfrucht-Sorbet 7,50€

Warmes Schokoladen-Soufflé

mit flüssigem Kern 6,50€
mit Vanilleeis

Affogato (Espresso mit Vanilleeis)

mit: Baileys, Frangelico, Grappa oder Kahlua 3,50€
6,00€

