


Tapas & Vorspeisen

Kokos-Hühnersuppe 6,00€
mit Zitronengras, Hähnchenfleisch
leicht pikant

Knoblauchcreme (Aioli)  4,50€
mit Oliven und Ciabatta

Tomaten-Bruschetta  Stück 3,00€

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

13,00€

kleiner 11,00€

Streifen von der St. Ottilien Pute

auf Salatvariation mit gegrillten
Champignons

14,50€

kleiner 12,50€

Feurige Rinderfetzen vom Grill

auf Salatvariation mit geröstetem Nussmix kleiner 12,50€

14,50€

gegrillte Edelfische mit Garnelen

auf Salatvariation

14,50€

kleiner 12,50€

Surf and Turf

feurige Rinderfetzen und gegrillte
Garnelen auf Salatvariation

15,50€

kleiner 13,50€

Beilagensalat

3,50€

Hauptgerichte

Gegrillte Schweinefilets

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

mit Champignons-Sahne-Sauce, Butterspätzle 16,50€
und Beilagensalat kleiner 14,00€

St. Ottilien Putenmedaillons vom Grill

mit Sherry-Rahm-Sauce, Rosmarinkartoffeln 16,50€
und mediterranem Gemüse kleiner 14,00€

Chili-Tomaten-Ragout vom Rind 14,00€

mit Kidneybohnen und geröstetem Ciabatta kl. 11,50€
und Beilagensalat

Sherry-Rahm-Geschnetzeltes

(von der argentinischen Rinderlende und Hohenlohner Schwein) 18,00€

mit Bandnudeln und Beilagensalat kleiner 15,50€

Rinderlendensteak vom Grill 220g 19,50€

mit kleinen gebratenen Rosmarinkartoffeln, 300g 22,50€
hausgemachter Kräuterbutter und
Speckbohnen

Hausgemachte Fleischpflanzerl 14,50€

in leichter Senf-Sahnesauce kleiner 12,00€
mit Bandnudeln und Beilagensalat

Fisch & Vegetarisch



Linguine mit Garnelenschwänzen 16,00€

in Olivenöl-Knoblauch-Chili-Fond, kleiner 13,50€
Kirschtomaten, Parmesanhobel

vegetarisch, mit Gemüse 12,50€

kleiner 10,50€



Spinat-Käse-Knödel



14,50€

mit brauner Butter, geröstetem Nussmix und Parmesan,
Beilagensalat

Fischgrillteller

von Schwertfisch & St. Petersfisch 17,00€

mit Olivenöl-Knoblauch-Chili-Fond, Kräutern kl. 14,50€
Bandnudeln und mediterranem Gemüse

Nachspeisen

Unser legendärer Blaubeerpfannkuchen

in der Eisenpfanne zubereitet und serviert
mit Vanilleeis

7,50€

kleiner 6,50€

Hausgemachte Creme Brûlée

7,00€

mit Honig-Beeren-Ragout

„Mochi-Duo“ von Schokolade & Kokos

mit Johannisbeer-Sorbet auf Vanillesauce

7,00€