

## 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

14,50€

kleiner 12,50€

### Streifen von der St. Ottilien Pute

mit gebratenen Austernpilzen  
auf Salatvariation

15,50€

kleiner 13,50€

### Feurige Rinderfetzen vom Grill

auf Salatvariation mit geröstetem Nussmix

16,00€

kleiner 14,00€

### Surf and Turf

feurige Rinderfetzen und gegrillte  
Garnelen auf Salatvariation

16,50€

kleiner 14,50€

### gegrillte Edelfische mit Garnelen

auf Salatvariation

16,00€

kleiner 14,00€

### Beilagensalat

4,50€

# 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€  
auf Sherry-Rahm kl. 14,50€  
mit Bandnudeln 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, 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 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 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 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€

