


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 7,00€
am Spieß mit 8 Stück 12,00€
pikantem Pflaumendip

Garnelen in heißem Olivenöl 6 Stück 12,00€
mit Chili und Tomaten

Schondorfer Tapasteller 13,00€
- 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

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, 17,50€
selbstgemachten Spätzle und Beilagensalat kl. 15,00€

Kräuter-Rahm-Geschnetzeltes

(von der St. Ottilien Putenbrust)

17,00€
mit Bandnudeln und mediterranem Gemüse kl. 14,50€

Putenmedaillons vom Grill

(von der St. Ottilien Putenbrust)

17,50€
auf Portweinsauce mit gebratenen Kartoffeln, kl. 15,00€
Austernpilzen und Kirschtomaten vom Grill

„Schondorfer Chili“

mit Kidneybohnen, geröstetem Ciabatta, 15,50€
Creme Fraiche und Beilagensalat kl. 13,00€

Hausgemachte Fleischpflanzerl

in leichter Senf-Sahnesauce mit Bandnudeln 16,00€
und Beilagensalat kl. 13,50€

Rinderlendensteak vom Grill

(nachweislich von der bayrischen Färsen-Lende)

250g 24,50€
350g 27,50€
mit Austernpilzen und Kirschtomaten vom Grill,
gebratenen Kartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter

dazu ein Garnelenspieß +6,00€

Fisch & Vegetarisch



Linguine mit Garnelenschwänzen 17,50€

in Olivenöl-Knoblauch-Chili-Fond,
Kirschtomaten, Parmesanhobel kl. 15,00€

vegetarisch, mit Gemüse 14,50€

kleiner 12,00€



Spinat-Käse-Knödel  15,50€

mit brauner Butter, geröstetem Nussmix, Parmesan
und Beilagensalat

Lachsforelle 18,50€

mit warmer Knoblauch-Tomatenbutter, kl. 16,00€
gebratenen Kartoffeln und Beilagensalat

St. Petersfisch 18,00€

mit Kräuter-Rahm-Sauce, Bandnudeln und kl. 15,50€
mediterranem Gemüse

Fischgrillteller 19,50€

von Lachsforelle & St. Petersfisch kl. 17,00€

mit gebratenen Kartoffeln, mediterranem Gemüse
und warmer Knoblauch-Tomatenbutter

Nachspeisen

Unser legendärer Blaubeerpfannkuchen

in der Eisenpfanne zubereitet und serviert 9,50€
mit Vanilleeis kl. 8,50€

Hausgemachte Creme Brûlée

mit Mango-Passionsfrucht-Sorbet

8,50€

Warmes Schokoladen-Soufflé

mit flüssigem Kern

mit Vanilleeis

8,00€

Affogato (Espresso mit Vanilleeis)

mit: Baileys, Frangelico, Grappa oder Kahlua

4,50€

7,50€

