



## Tapas & Vorspeisen

<i>Kokos-Hühnersuppe (vom St. Ottilien Hähnchen)</i> <i>mit Zitronengras, Hähnchenfleisch, leicht pikant</i>		8,50€
<i>Knoblauch-Dip (Aioli)</i> ✓ <i>mit Oliven und Ciabatta</i>		5,50€
<i>Tomaten-Bruschetta</i> ✓	<i>pro Stück</i>	4,00€
<i>Gebackener Schafskäse</i> ✓ <i>auf Honigfeigensauce</i>		8,50€
<i>Datteln im Speckmantel</i> <i>am Spieß mit pikantem Pflaumendip</i>	<i>4 Stück</i> <i>8 Stück</i>	<i>7,50€</i> <i>12,50€</i>
<i>Garnelen in heißem Olivenöl</i> <i>mit Chili, Knoblauch und Kirschtomaten</i>	<i>6 Stück</i>	<i>13,00€</i>
<i>Schondorfer Tapasteller</i> <i>- Knoblauchcreme</i> <i>- 2 Stück Garnelen in heißem Öl</i> <i>- 2 Stück Datteln im Speck mit pikantem Pflaumendip</i> <i>- gebackener Schafskäse auf Honigfeigensauce</i>		<i>14,00€</i>





## Salatvariationen

### *Mediterraner Salat*

*mit frischem Gemüse und mariniertem Schafskäse*

16,00€  
k.f. 14,00€

### *Putensalat (von der St. Ottilien Putenbrust)*

*mit gebratenen Champignons*

17,50€  
k.f. 15,50€

### *Rinderfetzensalat*

*vom Grill, pikant, mit geröstetem Nussmix*

18,00€  
k.f. 16,00€

### *Surf and Turf-Salat*

*mit pikanten Rinderfetzen und Garnelen vom Grill*

18,50€  
k.f. 16,50€

### *Fischsalat*

*mit gegrilltem Loup de Mer- und Lachsforellenfilet*

17,50€  
k.f. 15,50€

### *Beilagensalat*

5,00€





## Hauptgerichte

### *Gegrillte Schweinelendchen (vom Rücken)*

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

*mit Champignon-Sahne-Sauce, 19,50€  
selbstgemachten Spätzle und Beilagensalat k.f. 17,00€*

### *„Schondorfer Chili“*

*mit Kidneybohnen, geröstetem Ciabatta, 16,50€  
Creme Fraiche und Beilagensalat k.f. 14,00€*

### *Hausgemachte Fleischpflanzerl*

*in leichter Senf-Sahnesauce mit Bandnudeln 18,50€  
und Beilagensalat k.f. 16,00€*

### *Rahm-Geschnetzeltes*

*(von der St. Ottilien Putenbrust)*

*mit Mango-Kokos-Sauce, Wildreismix 20,50€  
und mediterranem Gemüse k.f. 18,00€*

### *Rinderlendensteak vom Grill*

*(nachweislich von der bayrischen Färsen-Lende)*

*mit Speckbohnen, gebratenen Kartoffeln 250g 29,50€  
und hausgemachter Kräuterbutter 350g 33,50€  
dazu ein Garnelenspieß +7,00€*





# Fisch & Vegetarisch ✓

## Linguine mit Garnelenschwänzen

in Olivenöl–Knoblauch–Chili–Fond,  
Kirschtomaten, Grana Padano

19,50€  
k.f. 17,00€

## Vegetarische Linguine ✓

mit Gemüse, in Olivenöl–Knoblauch–Chili–Fond,  
Kirschtomaten, Grana Padano

16,00€  
k.f. 13,50€

## Vegetarische Mango-Kokos-Pasta ✓

mit mediterranem Gemüse und Beilagensalat

15,50€  
k.f. 13,00€

## Spinat-Käse-Knödel ✓

mit brauner Butter, geröstetem Nussmix,  
Grana Padano und Beilagensalat

17,50€  
k.f. 15,00€

## Fischgrillteller

von Loup de Mer & Lachsforellenfilet

mit Mango-Kokos-Sauce, Wildreis mix und  
mediterranem Gemüse

22,50€  
k.f. 20,00€





## Nachspeisen

*Unser legendärer Blaubeerpfannkuchen*

*in der Eisenpfanne zubereitet und serviert  
mit Vanilleeis*

11,00€  
k.f. 9,50€

*Hausgemachte Creme Brûlée*

*mit Mango-Passionsfrucht-Sorbet*

9,00€

*Warmes Schokoladen-Soufflé  
mit flüssigem Kern*

*mit Vanilleeis*

8,50€

*Affogato (Espresso mit Vanilleeis)*

*mit: Baileys, Frangelico, oder Grappa*

4,50€

7,50€

