

**HERZLICH WILLKOMMEN**

**BEI UNS ZU HAUSE**

**WIR HABEN DEN SCHRITT AUS DER SCHWEIZ  
GEWACHT UND DAS HOTEL RESTAURANT  
KNEIBISHÖHE AM 22. DEZEMBER 2016 NEU  
ERÖFFNET. SEITDEM SIND NUN AUCH  
PASSANTEN WIEDER HERZLICH WILLKOMMEN.**

**GENIESSEN SIE IHREN APERITIF IN UNSERER  
KAMINLOUNGE ODER IM GARTEN UND LASSEN  
SIE SICH ANSCHLIESSEND IM RESTAURANT  
KULINARISCH VERWÖHNEN. STILVOLLER  
GENUSS GARANTIERT.**

**WIR FREUEN UNS AUF SIE  
IHRE SILKE MARTI UND DANI SCHNELL**



*- weekly special -  
Arrangement „wer kann der kann“  
von Dienstag bis Freitag  
2 Nächte mit allem drum & dran  
ab € 134.50 pro Person*

**ÖFFNUNGSZEITEN**

**DONNERSTAG - SAMSTAG 18.00 - CA. 20.30 UHR**

**SONNTAG 11.30 - CA. 14.00 UHR - HAPPY SCHNITZEL**

**AM MONTAG & IM WINTER AUCH DIENSTAGS GEHÖRT DER WIRT DER WIRTIN**

**HOTELGÄESTE ERHALTEN EIN**

**MENÜE AM DIENSTAG & MITTWOCH**

**AB 25 PERSONEN KANN DAS RESTAURANT EXKLUSIV GEBUCHT WERDEN**

### *Meine Geschichte & Philosophie*

*Meine Urgrossmutter war Köchin bei einem der letzten Herzogen am Kaiserlichen Hof in Wien. Vermutlich hat sie mir ihre Liebe zum Koch-Handwerk vererbt. Ich stand schon mit 14 am Herd & bekochte Schulfreunde; mal gut, mal weniger gut...*

*Mein Anspruch immer besser zu werden hatte dort schon seinen Ursprung. Auch deshalb belasse ich die Karte klein, wechsele lieber wöchentlich nach Saison & was der Markt gerade hergibt. Wir arbeiten, wann immer möglich mit regionalen Lieferanten zusammen wie z. Bsp. mit dem Kober Hof aus Lossburg, bei dem wir unsere Eier & das Hühnchen beziehen. Auch kommt bei uns nur das Schwäbisch Hällische Landschein auf den Tisch. Denn Nachhaltigkeit & artgerechte Haltung sind uns wichtig!*

*Ihr Dani Schnell*

## SPEISEN VON DONNERSTAG BIS SAMSTAG

### VORSPEISE

**FLÄDLESUPPE** <sup>a, b, d, f</sup> mit hausgemachter Brühe.....4,80 €

**KOKOS-HÜHNCHEN SUPPE**.....9,80 €

Kokosmilch, Huhn, Pilze, Galgant, Lemongrass,  
Chili & Koriander – leicht pikant

*- das dürfen Sie sich nicht entgehen lassen -*

**KLEINER SALAT** <sup>g</sup> - *auch vegetarisch möglich* - .....4,80 €

**WILDKRÄUTERSALAT**.....9,80 €

mit Hausdressing <sup>g</sup> & Kirschtomaten wahlweise

**AN RINDERFILETSTREIFEN** vom Neuseeländischen Weideland-Rind  
**ODER MIT RIESENCREVETTEN**

#### INFO

Unsere Suppen  
& Saucen sind  
alle von Grund  
auf hausgemacht  
und enthalten  
daher Sellerie!

### HAUPTGANG

**PASTA DU CHEF** <sup>b</sup>

*- so wie der Chef sie gerne mag*

Linguine mit Knoblauch, Speck <sup>5</sup> & Kirschtomaten

an leichter Weisswein-Sahnesauce <sup>d</sup> - *auch vegetarisch möglich* - .....12,80 €

**DAZU POLOFINO** - *das saftigste Stück vom Huhn* - .....17,80 €

**CORDON BLEU VOM SCHWÄBISCH HÄLLISCHEN SCHWEIN** <sup>a, b</sup>

gefüllt mit Cheddarkäse <sup>d</sup> und Schwarzwälder Kochschinken <sup>2, 3, 4, 5</sup>

mit Pommes Frites oder Spätzle, <sup>a, b</sup> dazu Beilagensalat <sup>g</sup> .....18,80 €

«**BLACK FOREST BURGER**» <sup>1, 2, 3, 4, 5, g</sup> MIT «**BOLLEHUT**»

100 % Rindfleisch aus der Region - der Burger-Brioche Bun <sup>a, b, d</sup> ist hausgemacht -  
mit Schmelzkäse, Gurke, Tomate & knusprigem Speck <sup>3, 5</sup>

dazu servieren wir Cole Slaw <sup>a, d</sup> & Pommes Frites «home made Style».....19,80 €

«**ZÜRCHER GESCHNETZELTES**»

Kalbfleischstreifen in Champignon-Rahmsauce <sup>d</sup>

mit Rösti aus rohen Kartoffeln, dazu Beilagensalat <sup>g</sup>.....24,80 €

**FISCHKNUSPERLE IM BIERTEIG** <sup>a, b, d</sup>

mit Pommes frites oder Salat <sup>g</sup>.....14,80 €

an hausgemachter Mayonnaise «Ceasar-Style» <sup>a, g</sup>

(1) Farbstoff

(2) Konservierungsstoff

(3) Antioxidationsmittel

(4) Phosphat

(5) Nitrat

(a) Ei

(b) Weizen (Gluten)

(c) Erdnüsse

(d) Milch (Lactose)

(e) Mandeln (*Amygdalus communis* L)

(f) Sellerie

(g) Senf

(h) Sulphite

**EINE SUENDE WERT**

**MINIDSSERT IM WECKGLAS** <sup>a, d</sup> .....4,40 €

**BROWNIE KNEIBISHÖHE** <sup>a</sup>

mit Walnüssen, Vanilleeis <sup>d</sup> & beschwipsten Pflaumen.....6,80 €

- *saftig, schokoladig...einfach lecker* -

**KUGEL EIS** <sup>a, d</sup>

gerne verraten wir Ihnen unsere Sorten.....1,50 €

**SORBET**

Passionsfrucht oder Himbeere mit Framboise Morand

oder Apricotine Morand aus dem Wallis (Schweiz)

oder Zitrone mit Vodka (Absolut).....5,80 €

- (1) Farbstoff
- (2) Konservierungsstoff
- (3) Antioxidationsmittel
- (4) Phosphat
- (5) Nitrat

- (a) Ei
- (b) Weizen (Gluten)
- (c) Erdnüsse
- (d) Milch (Lactose)

- (e) Mandeln (*Amygdalus communis* L)
- (f) Sellerie
- (g) Senf
- (h) Sulphite