

# FEYERABEND

---

- |   | €     |
|---|-------|
| Hausgemachtes Speckkuchen oder Spizet. Gorgonzola-Kuchen<br>- aus dem Ofen - mit kleinem Salat                    | 10.50 |
| Salatteller mit gebratenen Pfifferlingen & Parmesan   | 16.-  |
| Kristinierter Ziegenkäse — Blattsalate<br>mit Moreauxseufvinaigrette und Walnüssen                                | 12.-  |
| Marktsalat mit gebratenen Mantarischen<br>mit Kräuteralmdressing oder Vinaigrette                                 | 15.-  |
| Salatteller mit gebratenen Putenstreifen<br>mit Kräuteralmdressing oder Vinaigrette                               | 15.-  |
| MATJES - Hausfrauen Art - <mit Sauerrahm & Surke><br>mit Butterkashoffeln   | 16.-  |
| Tafelspiz vom Hohenloher Rind <KALT><br>mit Gemüsevinaigrette und Bratkashoffeln                                  | 21.-  |
| OLSES Wurstsalat mit oder ohne Emmentaler - Schweizer Rohmilch Käse -   | 10.50 |
| Rebackene Fleischwurst<br><Erzeugergemeinschaft pr. Schwäbisch Hall><br>- aus dem Ofen - mit Senf und Meerrettich | 11.-  |

---

Alle Preise inklusive Münst. und Bedienung.

# VORSPEISEN:

€

Ziegenfrischkäse mit grünem Tomatenchutney  
Wildkräutersalat und Rote Bete

15.-

Quinoa - Gemüse - Törtchen  
mit Mayo, Avocado & Schafkäse

15.-

PFEFFERS "Schwäbischer Thun" <in Weißwein & Gewürzen gesertes  
mit Rucola & Kapern > Schweinefleisch

15.-

Wahniertes Ziegenkäse  
mit Blattsalaten mit Moreauxseufvinaigrette ~ Walnüssen

12.-

Schwertfisch carpaccio  
mit Avocado und rosa Grapefruit

16.-

Gebratene Jakobsmuscheln  
mit gefüllter Zucchini blüte

17.-

Pfifferlingrahmnudeln

16.-

RinderKopfbreite mit Flädle

7.50

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer & Bedienung.

## HAUPTGERICHTE:

- Zanderfilet auf der Haut gebraten —  
mit Pfifferling-Risnudeln und Tomatengemüse 28.-
- Doradenfilet —  
mit Mallorquinischem Gemüse-Kartoffel-Törtchen 26.-
- Feyersbunds Tradition's Kotelette vom Hohenlander Schwein (ca. 300g)  
- in Kräutern gebraten - mit Bratkartoffeln 21.-
- Rahmgaschnegeltes vom Hällischen Schweinefilet  
mit Pfifferlingen und Spätzle 26.-
- Rumpsteak vom Holsteiner Weidenrind —  
mit Kräuterbutter, großem Salat mit Parmesanobel  
und gebratenen Pfifferlingen 27.-  
oder:  
mit Gemüse und Trüffelrisotto 29.-
- Rosa gebratener Lammrücken mit Kräuterkruste,  
grünen Bohnen & Speckchips  
Kartoffelgratin 28.-

## DESSERTS:

- Basilikumparfait mit Erdbeeren 10.-  
Panna Cotta mit Beeren 10.-  
Crème Brûlée mit Sorbet 10.-