

# Ludwig Eins meets...

# WANGLER

Wein, Sekt & Edelbrände

Als Menü zu den ausgewählten Weinen empfehlen wir Ihnen:

Petersilienwurzelsuppe  
mit geräucherten Entenbrusttortellini\*  
(2013er Muskateller)

EUR 6,50



Entrecôte vom US-Prime Beef  
mit verschiedenen Salzen,  
dazu schmecken Süßkartoffeln und Blattsalate\*  
(2011er Dornfelder „Barrique“)

EUR 28,00



Saftiger Schokoladenbrownie „Rockslide“  
mit cremigem Sauerrahmeis  
(2012er Cabernet Mitos „Barrique“  
oder Erdbeerlikör)

EUR 5,50

Menüpreis EUR 38,00 pro Person

inklusive korrespondierendem Wein zu jedem Gang  
EUR 45,50 pro Person


*\*gerne servieren wir Ihnen auch eine vegetarische Variante*

Sie möchten mehr über unseren Winzer erfahren?  
Besuchen Sie das Weingut Wangler (nur 2 Gehminuten entfernt).





Aus unserer Suppenküche

 Hausgemachte kräftige Brühe vom Rind  
mit Flädle oder Maultaschen 6.50  
*Clear beef soup with stripes of pancake or Swabian ravioli*

Schaumsuppe vom wilden Raps 6.50  
mit kleinen Lauchküchlein  
*Soup of wild rape with small leek tarte*



Schmeck den Süden-Gastronomen



Die „Schmeck den Süden“-Gastronomen verwenden für ihre „Schmeck den Süden“-Gerichte ausschließlich Produkte der Region. Und das nachweislich: Alle „Schmeck den Süden“-Gastronomen werden jährlich kontrolliert und nur bei Einhaltung des Herkunftsnachweises zertifiziert. Damit werden Ihnen eine hohe Qualität und die heimische Herkunft der Produkte garantiert.


Alle Gerichte, die mit dem Löwen gekennzeichnet sind, werden ausschließlich aus Produkten der Region hergestellt.


Gartenfrisch

Vorspeise / Hauptgang  
*Starter / Main course*

Amarant aus Illfeld, orientalisch abgeschmeckt,  
mit Paprika und Lammbratwürstchen  
*Amaranth from Illfeld, oriental seasoned, with bell pepper  
and lamb sausage* 9.00 / 18.00


Blattsalat mit Hüttenkäse, grünem Spargel,  
Kartoffeln „Blauer Schwede“ und Erlenbacher Leinöl  
*Leaf salad with cottage cheese, green asparagus, red potatoes  
and Erlenbacher crude linseed oil* 7.50 / 15.00

 Knackige Blattsalate mit hausgemachten,  
gerösteten Maultaschen  
*Salad with homemade roasted Swabian ravioli* 7.00 / 13.50

 Deftiger Wurstsalat nach schwäbischer Art  
mit Bauernbrot  
*Swabian salad made of sausages, cucumber and onions, served with bread* 8.50

Fleischlos glücklich

Cremiges Brunnenkresserisotto 14.50  
mit Mairübchen, Ur-Karotte und Graupenpopcorn  
*Creamy watercress risotto with carrots, turnips and barley popcorn*

 Würzige Käsespätzle 13.50  
mit geschmälzten Butterzwiebeln und kleinem Salat  
*Swabian cheese noodles with onions and a side salad*

---


## MITTAGSTISCH

MONTAG bis FREITAG (außer Feiertage)

12.00 - 14.00 Uhr


Abwechslungsreiche, leichte und leckere Gerichte  
inklusive Softgetränk oder Wein sowie Kaffeespezialität  
für EUR 9,90 pro Person

Aus Land und Fluss

 Rostbraten vom Rinderrücken 19.50  
mit geschmälzten Zwiebeln, Maultäschle und Schupfnudeln  
*Beef onion steak with homemade Swabian ravioli and potato-noodles*

Löwensteiner Milchlamm mit Saubohnen,  
Mini-Artischocken und gebratenen Polentawürfeln 22.00  
*Suckling lamb from Löwenstein with broad beans, jerusalem artichoke  
and roasted polenta cubes*

Seeteufelkotelett in Tomatensugo geschmort 21.00  
mit Erbsenlasagne und Fenchelgemüse  
*Cutlet of monkfish in braised tomato sauce with peas lasagne and fennel*

 Schnitzel Wiener Art in Butter gebraten 17.50  
mit knusprigen Bratkartoffeln und kleinem Salat  
*Schnitzel of pork with fried potatoes and a side salad*

 Schozachtaler Lachsforelle 19.00  
auf frischem Marktgemüse und Petersilienkartoffeln  
*Schozach trout with vegetables and parsley potatoes*

Etwas Süßes...

Panna Cotta mit geliertem Rhabarber 4.50  
*Panna Cotta with jellied rhubarb*

Erfrischendes Mangosorbet im Kakaobiskuit  
und Schokoladenchips 4.50  
*Refreshing mango sorbet wrapped in cacao sponge and chocolate chips*

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

---

## FAMILIENFEIERN

GEBURTSTAG | EINSCHULUNG | TAUFE

Aperitif & 3-Gang-Menü  
ab EUR 29,00 pro Person

Der Ehrengast (Geburtstagskind, o.ä.) speist bei uns kostenfrei.  
Auch an Sonntagen gerne für Sie da.