



Hier dürfen Sie genießen!

**Freuen Sie sich auf feine Speisen im neuen
Restaurant im Stadtgarten**

Jetzt ist es so weit: das Restaurant im Stadtgarten öffnet wieder seine Türen! Hier verwöhnen wir Sie mit einer gehobenen und exquisiten Küche, die lokale und internationale Feinschmecker gleichermaßen begeistert.

Erleben Sie bei uns Momente des puren Genusses!
Ihr Philipp Jordan & Fabian Verdenik mit dem gesamten Team

P. Jordan *F. Verdenik*

* —————

Vorspeisen

* —————



*

WILDKRÄUTER & OBST 8,0

Feine Mischung aus Wildkräutern, gemischte Beeren,
eingelegte Pflaumen, Birnenspalten, Lavendel-Honig
Vinaigrette und Ziegenkäsecrumble.



*

SPITZKOHL & FORELLE 15,0

Langsam geschmorter Spitzkohl, geräucherte Forelle aus der Forellenzucht Oberkochen, Safran Schaum und Nusscrumble.



*

KÜRBIS & INGWER 13,0

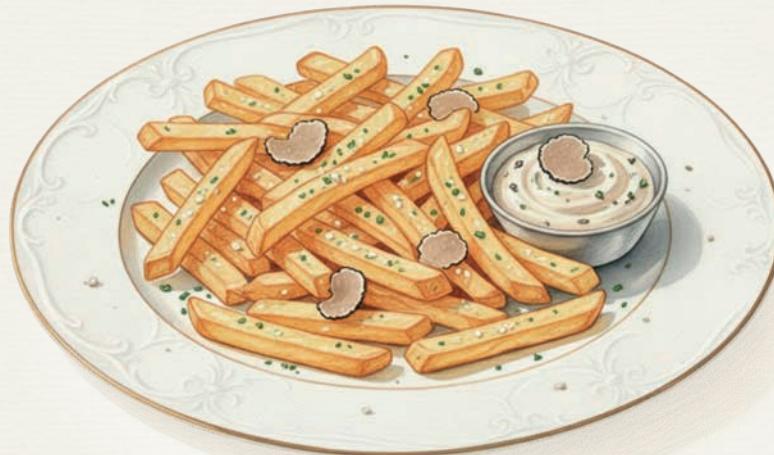
Klare Essenz vom Hokkaidokürbis, Muskatkürbis und Butternusskürbis, sousvide gegart und anschließend gegrillter Ingwer als Creme, Maultasche von Hokkaidokürbis und Koriander-Minzeöl.



*

KARTOFFEL & RIND 21,0

Knusprige Kartoffel aus dem Ofen,
Schnittlauch Creméux, feines Tatar vom Rinderfilet
und Schmorpaprika.



*

POMMES & TRÜFFEL 8,0

Feine Pommes mit Kräutersalz, Trüffelmayo und
frischem Trüffel.

*

Hauptspeisen

*

HAUPTSPEISEN



*

RINDERFILET & ZWIEBEL 34,0

Dekonstruierter Zwiebelrostbraten, geröstetes
Zwiebelpüree, Kartoffel Crumble, Portweinjus
Reduktion und Knöpfle.



*

STEINPILZ & SALBEI 26,0

Handgemachte Tagliolioni mit Steinpilz im Teig,
Dreierlei Steinpilz (getrocknet, Püree, gebratene
Würfel) Salbeibutter und geräuchertem Ricotta.

Dazu wählbar frischen schwarzen Wintertrüffel 32,0



*

HOKKAIDOKÜRBIS & SCHWÄBISCHE ALBLINSEN 20,0

Gerösteter Hokkaidokürbis mit Risotto von
Schwäbischen Alblinsen, Maronenpüree und
Birnen Ingwer Chutney.



*

SAIBLING & ERBSE 28,0

Gebeizter und Confiertes Saibling (aus Oberkochen),
Erbse-Minz Püree, Kohlrabi Julienne, geröstete Mandeln
und Zitronen-Dill Beurre Blanc.



*

OCHSE & MAIS 28,0

Langsam geschmorte Ochsenbacke mit Maispüree,
gebratenem Mais und Popcorn.



*

KALB & KARTOFFEL 26,0

Souffliertes Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren,
Petersilienkartoffel und Zitrone.

HAUPTSPEISEN



*

CATCH OF THE WEEK 30,0

Frischer Fisch oder Meeresfrüchte raffiniert umgesetzt.

*

Dessert

*

DESSERT



*

WEISSWEIN & TONKABOHNE 10,0

Frisch aufgeschlagene Weißweinsabayone
mit pochiertem Apfel, Tonkabohneneis, Crumble
und frischen Kräutern

DESSERT



*

SCHOKOLADE & HIMBEER 10,0

Schokoladensoufflee mit flüssigem Kern, frischen
Himbeeren und hausgemachtem Himbeereis

DESSERT



*

HAUSGEMACHTES EIS 3,0

Tonkabohne, Schokolade, Vanille, Joghurt

HAUSGEMACHTE SORBETS 3,0

Zitrone, Cassis, Mango, Himbeere

* *

Getränke

* *

ACQUA

Acqua Morelli Wasser mit Kohlensäure 0,75 l	7,50
Acqua Morelli Wasser ohne Kohlensäure 0,75 l	7,50
Acqua Morelli Wasser mit Kohlensäure 0,25 l	3,00
Acqua Morelli Wasser ohne Kohlensäure 0,25 l	3,00

SOFTDRINKS

Coca-Cola 0,33 l	4,00
Fanta 0,33 l	4,00
Paulaner Spezi 0,33 l	4,00
Coca-Cola light 0,33 l	4,00
Sprite 0,33 l	4,00
Teinacher Apfelschorle 0,33 l	4,00
Teinacher Apfel-Johannisbeerschorle 0,33 l	4,00
Verschiedene Saftschorlen 0,4 l	
Apfel, Johannisbeer, Orange, Maracuja, Rhabarber . . .	5,00

GOLDBERG

Bitter Lemon 0,2 l	4,00
Ginger Ale 0,2 l	4,00

Tonic Water 0,2 l	4,00
Wild Berry 0,2 l	4,00
Goldberg Ginger Beer.	4,00

BIERE

Schwaben Bräu „das Original“ 0,33 l	4,00
Schwaben Bräu „alkoholfreies“ 0,33 l	4,00
Schwaben Bräu Naturradler 0,33 l	4,00
Cluss Kellerpils Naturtrüb 0,33 l	4,00
Sanwald Hefeweizen 0,5 l	5,00
Sanwald Hefeweizen alkoholfrei 0,5 l	5,00

KAFFEE-SPEZIALITÄTEN UND TEE AUS DEM HAUSE DALLMAYR UND LINDT

Tasse Bio Kaffee.	3,50
Tasse Bio Espresso	3,50
Tasse Bio Cappuccino	4,50
Tasse Bio Milchkaffee.	5,00
Glas Bio Latte Macchiato	5,00
Tee, vers. Sorten von Dallmayr	4,00
Tasse Lindt Heiße Schokolade	4,50

COCKTAILS

Moscow Mule 12,00

Ein klassischer Longdrink, der Wodka mit würzigem Ingwerbier und frischem Limettensaft kombiniert

Espresso Martini 12,00

Ein intensiver Cocktail, der den kräftigen Geschmack von Espresso mit der Sanftheit von Wodka und der Süße von Kaffeelikör verbindet

Negroni 14,00

Ein zeitloser und stilvoller Cocktail, der süße und bittere Noten perfekt verbindet – mit einer intensiven Zitrus-Note

Mint Julep 14,00

Ein klassischer Südstaaten-Cocktail aus Bourbon, zerstoßener Minze, Zucker und viel Crushed Ice

LONGDRINKS

Gordons mit Goldberg Tonic	10,00
Smirnoff Wodka Lemon	10,00
Jack Daniels Cola	10,00
Cuba Libre	11,00
Ginstr Gin mit Goldberg Tonic	14,00

APERITIF

Aperol Spritz	9,00
Hugo.	9,00
Lillet Wild Berry	9,00

ALKOHOLFREIE APERITIF

Aperol Spritz	9,00
Hugo.	9,00
Lillet Wild Berry	9,00
B. Ellwanger Perlende Quitte 0,1l	5,00

GRAPPA

Nonino Grappa 41° 2cl	5,00
Nonino Grappa Riserva 5 Jahre 2cl	9,00
„Tre Soli Tre“ Grappa invecchiata 2016 2cl.	14,00

RUM

Bacardi Carta Blanca 2cl.	5,00
Ron Zacapa Sistema Solera Rum –	
Solera Gran Reserva 2cl	9,00

TEQUILA

Sierra Tequila 2cl	5,00
Don Julio Tequila Blanco 2cl	11,00
Don Julio Tequila Reposado 2cl	14,00

WHISKY

Johnnie Walker Red Label 2cl	5,00
Glenfiddich 12 Jahre – Single Malt Scotch Whisky 2cl . .	8,00
Aberfeldy 21 Jahre 2cl	16,00

COGNAC

Hennessy Cognac very Special 2cl 9,00

OBSTBRÄNDE

Prinz Alte Marille 2cl 7,00

Prinz Alte Williams 2cl 7,00

Prinz Alte Waldhimbeere 2cl 7,00

Prinz Alte Hauszwetschge 2cl 7,00

SCHAUMWEINE

Kessler Jägergrün 0,1l. 6,00

Sieur d'Arques –

Crémant de Limoux „Grande Cuvée 1531“ Brut 0,1l . . . 8,00

B. Ellwanger Perlende Quitte (alkoholfrei) 0,1l. 5,00

Sieur d'Arques –

Crémant de Limoux „Grande Cuvée 1531“ Brut 0,75l . 55,00

Bollinger Special Cuvée Champagner 0,75l 130,00

Laurent-Perrier

Champagne Brut AOC Cuvée Rosé 0,75l 170,00

WEISSWEINE

Weingut Henri Bourgeois Sauvignon Blanc, trocken

Attraktives Hellgelb mit dezenten grünlichen Reflexen. Im Duft und dann auch am Gaumen wundervoll präsent und mit rundum attraktiver Frucht von Limette, Grapefruit, einer Spur Brennessel und Zitronengras.

0,1 l	6,00
0,2 l	10,00
0,75 l	35,00

Weingut Bulgarini – Lugana DOC

Der Bulgarini Lugana DOC präsentiert sich mit einem typischen und fruchtigen Bukett gepaart mit einer delikaten Note von Pfirsich und Aprikose.

0,1 l	6,00
0,2 l	10,00
0,75 l	35,00

Weingut Zimmerle EGOIST Grauburgunder, trocken

Zarte Kupferfarbe durch lange Maischestandzeit (Mazeration 36 Stunden). Apfel und Birnen in der Nase, schlanker Körper, angenehme Gerbstoffe, gut eingebundenen Säure, klare Struktur.

0,11	7,00
0,21	12,00
0,75 l	40,00

Bernhard Koch Chardonnay Réserve, trocken

Grünliches, leuchtendes Gelb, feiner und typischer mit attraktiver Duft nach Grapefruit, Stachelbeere, und Zitrusfrucht. Am Gaumen zeigt er alle Attribute eines erstklassigen Sauvignon Blancs in Reserve-Qualität: zart rauchige Aromen, Cassis und andere exotische Früchte, ebenso mit feiner Würze seiner Böden. Langes, intensives Finale.

0,11	8,00
0,21	14,00
0,75 l	50,00

Weingut Wöhrwag Riesling „Goldkapsel“, trocken

Dieser vom Gipskeuperboden geprägte, sehr elegante Riesling aus den älteren Reben stammt aus der Monopollage des Weingutes, dem Herzogenberg. Er besticht durch sein ausgezeichnetes Frucht-Säure-Spiel am Gaumen.

0,75 l 50,00

Weingut Zimmerle Korber Berg – Grauburgunder Goldadler, trocken

Honig, Südfrüchte und Birne, Feine Röstnoten nach Nougat und Krokant. Feine kompakte Frucht, schlanke, kühle Struktur, anregende und einen langen Abgang. Burgunder mit viel Finesse und Lagerpotenzial.

0,75 l 80,00

ROSÉWEINE

Bernhard Ellwanger Rosé, trocken

Lebendiges, jugendliches Bukett, herhaft und frisch, macht Lust auf mehr. Unser Rosé Gutswein wurde aus langsam und schonend gepressten Trauben von Lemberger, Merlot, Syrah, Dornfelder und Cabernet Dorio vinifiziert.

0,11	4,50
0,21	7,50
0,75 l	26,00

Bassermann Jordan La Vie Rosé, trocken

Fruchtig-frischer Roséwein von Bassermann-Jordan mit Aromen nach Erdbeere, Weichselkirsche und Holunder in Duft und Geschmack. Am Gaumen lebendig, gut strukturiert und konsequent trocken.

0,11	5,00
0,21	9,00
0,75 l	35,00

ROTWEINE

Weingut Zimmerle Trio Rotwein Cuvée

In tiefem Kirschrot zeigt sich der Biowein im Glas und betört mit intensiven Fruchtaromen von Sauerkirschen, Waldbeeren und Cassis.

0,1 l	4,50
0,2 l	8,00
0,75 l	30,00

Weingut Viñedos y Bodegas Muñoz Tempranillo, trocken

Sattes Purpurrot vom Rand bis zur Mitte. Blaubeeren, Kokosgebäck, bitterzarte Walnussschokolade und Zimtpflaumen in der ausdrucksstarken Nase.

0,1 l	6,00
0,2 l	10,00
0,75 l	35,00

Weingut Cantina Sava Primitivo di Manduria DOP, trocken
Purpurrote Farbe, nur leicht durchschimmernd. Ein nobles Bou-
quet mit einem breiten Aromenspektrum: dunkelbeerige Noten
nach Brombeeren und schwarzen Kirschen, aber auch blumige
Noten sowie Schokoladentrüffel und eine Spur Schwarztee.

0,11	7,00
0,21	13,00
0,75 l	45,00

Weingut Wöhrwag Philipp Cuvée Rot, trocken

Mit dunklen, reifen Früchten und einem samtigen Gerbstoff
präsentiert sich diese Rotweincuvée. Ein Duft von Brombeere
und Sauerkirsche steigt einem aus dem Glas entgegen.

0,75 l	50,00
--------	-------

Weingut Tenuta l'Illuminata Barolo DOCG, trocken

Granatrote Farbe, leicht aufgehellter Rand. Eine aromatische,
sehr ausladende Nase nach Backpflaumen, Himbeergelee,
Unterholz und einigen würzigen Noten nach Anis und Zimt,
schließlich auch deutlich balsamische Noten.

0,75 l	85,00
--------	-------

