

# GRÜNER WALD

LANDGASTHOF

***Herzlich Willkommen im Landgasthof Grüner Wald***

*Eingebettet in das malerische Landschaftsschutzgebiet Biet, laden wir Sie ein, bei uns Genuss und Gastfreundschaft in ihrer schönsten Form zu erleben.*

*Unsere Küche verbindet regionale Tradition mit feiner Raffinesse – mit Liebe zum Detail, besten Zutaten aus der Umgebung und einer großen Portion Leidenschaft für das Handwerk.*

*Lassen Sie sich von unserer Speisenauswahl inspirieren und genießen Sie besondere Momente in stilvollem, ländlichem Ambiente.*

***Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt  
und schöne Stunden in unserem Haus.***

*Claudio Urru mit Küchenteam*

*Marcus Stich mit Serviceteam*

## Herbstkarte

### Vorweg oder Zwischendurch

#### **Der Purist**

Blattsalat mit Bieressig-Vinaigrette und gerösteten Sonnenblumenkernen  
7,90 €

**mit** Kartoffelsalat  
10,40 €

**oder** Luftikus Schinken aus dem Moosalbtal  
12,70 €

**oder** 2 Stück karamellisiertem Ziegenkäse  
16,40 €

#### **Geräucherter Flussbewohner**

Forellenfilet mit eigenem Kaviar, Gurkenschmand & Kartoffelchips  
17,80 €

#### **g`Schmelzte**

2 Stück Hausgemachte Maultaschen mit Schmorzwiebeln und Bratensauce  
12,40 €

wahlweise mit Kartoffelsalat  
+ 4,50 €

#### **Von der Kräftigen**

Kraftbrühe vom Rind mit Flädle und Schnittlauch  
11,80 €

#### **Herbstliches Süpple**

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl  
10,80 €

## Herbstkarte

### Hauptgerichte

#### **Au Backe**

Geschmorte Kalbsbäckle mit Topinambur, Schupfnudeln und Trüffelsauce  
38,20 €

#### **s` Schnitzel**

Paniertes Schnitzel vom Kraichgauer Landschwein  
mit geschabten Spätzle und Lembergersauce  
21,80 €

#### **Leberbruzzl**

Kalbsleber Berliner Art mit Kartoffelpüree, Apfel und Schmorzwiebeln  
24,80 €

#### **Lieblingsstück**

Zwiebelrostbraten mit geschabten Spätzle und Lembergersauce  
34,80 €

wahlweise mit Sauerkraut und hausgemachter Maultasche  
+ 6,20 €

#### **Wildfang**

Sanft gebratener Adlerfisch mit jungem Spinat, Kartoffelpüree und Safranschaum  
36,80 €

#### **Italienisches Raubein trifft junges Gemüse.**

Hausgemachte Gemüseraviolo mit jungem Spinat, Champignons  
und hausgemachtem Pesto  
18,50 €

## Herbstkarte

### Kinderkarte

**Spaghetti No. 5**

mit Bolognese und Parmesan

10,50 €

**s`Schnitzele**

Paniertes Schnitzel vom Kraichgauer Landschwein

mit geschabten Spätzle und Bratensoße

10,80 €

**Goldklumpen**

Chicken Nuggets in knuspriger Cornflakes-Panade

mit Pommes frites

11,80 €

### Dessert

**Omas Apfelkühle**

im Bierteig mit Vanilleeis

11,80 €

**Des Kaisers Knödel**

Gebackener Topfenknödel mit Marillenkompott und Haselnusseis

13,80 €

**Das Beste kommt zum Schluss**

Zweierlei von der Zartbitterschokolade mit eingelegten Sauerkirschen

und Butterstreusel

14,80 €

**Hausgemachtes Eis**

Vanille, Haselnuss, Schokolade, Himbeersorbet

je Kugel 2,60 €

## Herbstkarte

### Vesperle

#### **Klassiker**

Wurstsalat mit Schinkenwurst, Essiggurken und Brot  
11,50 €

#### **Eidgenosse**

Schweizer Wurstsalat mit Schinkenwurst, Emmentaler, Essiggurken und Brot  
12,20 €

#### **Dinette mit Sauerrahm**

**mit** Speck und Zwiebeln  
10,80 €

**oder** Avocado, Tomaten und Mozzarella  
12,50 €

**oder** Feigen, Luftikus Schinken und Walnüssen  
13,50 €

#### **Bayrische Auszeit**

Würziger Obatzter mit roten Zwiebeln, Radieschen und Brot  
7,80 €

#### **s` Schmalztöpfe**

Griebenschmalz mit eingelegten Perlzwiebeln und Brot  
7,20 €

#### **Hackepeter**

Angemachtes Mett mit roten Zwiebeln und Brot  
7,80 €