

Gutshof Pasta „ala nonna“

**Alle Nudeln (aktuell Tagliatelle)
sind von uns hausgemacht und unter anderem
zubereitet mit unserem eigenen Olivenöl aus Alcamo (Sizilia)
und teilweise mit unseren hausgetrockneten alcomesischen Tomaten
verfeinert.**

**Die anderen Zutaten beziehen wir so gut wie möglich aus der Region.
Wir verwenden Freiland Eier und Spezialmehle aus der Mühle.**

**Folgende Pasta Gerichte bieten wir ihnen inclusive
einem Glas 0,2l alkoholfreiem Getränk**

& zur Wahl einen Espresso oder einem Grappa für **15.00€**

„Gamberetto“

Mit gegrillten Garnelen, Tomaten, Pesto & Frischem Rucola & Parmesankäse

„Verdure“

mit Anti Pasti Gemüse
in spezieller Sauce, frischem Rucola & Parmesan

„Pesto originale“

geröstete Pinienkerne, Basilikum & Parmesan
mit Strauchtomaten & Rucola

„Schwarzwald“

mit Pilzen Speck & Zwiebeln deftig würzig

Vorspeisen

Unsere Kürbissuppe mit Ingwer & mildem Curry zubereitet	4,50
Beilagensalat (in Verbindung mit einem Hauptgang) mit verschiedenen Rohkostsalaten & Wiesenkräutern	3,50
Frühlingsalat mit verschiedenen Rohkostsalaten & Wiesenkräutern Groß	5,50 9,80
Garnelen im Römertöpfchen mit Knoblauch, Strauchtomaten & Olivenöl gebacken an mariniertem Rucola mit Brotkörbchen serviert	8,90
„Feta im Römertöpfchen“ mit Rosmarin & Honig gebacken, Brotkörbchen	6,90
Anti Pasti Gemischter Vorspeisenteller mit gegrilltem, eingelegtem & gebratenem Gemüse im Wechsel mit Schinken, Salami, italienischem Käse	7,90

Salatplatten

Große Salatplatte Land & Me(eh)r mit allerlei gegrilltem, Garnelen & Calamar	15,90
Große Salatplatte „bari“ mit gegrillten Schweinerücken Streifen & geschwenkten Tomaten	13,90
Große Salatplatte „gamberetto“ mit gegrillten Garnelen, Ajoli	12,90
Große Salatplatte „tacchino“ mit gegrillten Putenstreifen in Sesammarinade	11,90
Calamar „sicilia“ ausgebacken in Oliven Zitronenöl an Salatbukett mit Kräutercrostini´s & Ajoli	13,90

Gutshof Klassiker

- Cordonbleu „klassisch“** **16,90**
vom Schweinerücken gefüllt mit Emmentaler & Schinken
an Rahmsauce mit Pommes Frites & Salat
- Zwei Schnitzel Wiener Art** **11,90**
in eigenem Weckmehl ausgebacken mit Pommes
und Salat
- „Gutshof Schnitzelplatte“ (min 250g gemischtes)** **15,90**
panierte & gebratene Schnitzel mit Rahmsauce,
Brägele und Salat
- Zwei Putenschnitzel** **12,90**
gegrillt auf Tomatennudelnest mit Thymianjus,
Rucola & gehobeltem Käse dazu Salat
- Gutshof „Schnitzel“** **15,90**
Paniert in Butterschmalz ausgebacken mit Preiselbeeren
& Weichkäse gratiniert dazu Rahmsauce & Kroketten
und Salat

Gutshof Saisonkarte

„Jäger Burger “	12,90
vom Wildschwein mit Bacon gebratenen Pilzen Barbecue & Preiselbeer -Dipp, reichlich belegt dazu Pommes Frites	
Frische Leberle vom Rind „täglich frisch geliefert“	12,90
geröstet oder sauer mit Brägele und Salat	
„Unsere Käsespätzle“	10,90
mit Bergkäse, Röstzwiebeln & Salat	
„Umkircher“ Wildplatte	18,90
mit Wildgulasch, gegrilltem Wildschweinrücken Spätzle oder Krokette, Preiselbeeren & Salat	

Süßes...

Affogato	3,00
Vanilleeis mit heißem Espresso	
Unsere Tiramisu...	4,90
Geeister Mokka mit Schlag & Schuss	5,80
hausgemachtes Mokka Eis aufgefüllt mit einem Espresso & Sahnehaube	
lauwarmes Zwetschgenküchle,	5,80
mit Vanilleeis & Sahne	

Vesperkarte

Wurstsalat (2.3.4)	6,90
reichlich garniert mit Brotkörbchen mit Brägele	8,90
Elsässer Wurstsalat (2.3.4)	7,40
reichlich garniert mit Brotkörbchen mit Brägele	9,40
Badisches Dreierlei (2.3.4)	9,40
Wurstsalat, hausgemachter Bibiliskäs & Brägele	
Brägele „vegetarisch“	8,50
Brägele Bibiliskäse & Salat	
Ochsemaulsalat	9,80
sauer angemacht mit Brägele	

Flammkuchen

Belegt mit Kräuterschmand und.....

- Speck & Zwiebeln **7,90**
- Schinken Champion **8,90**
- Speck, Schinken & Emmentaler **8,90**
- Tomate, Mozzarella & Basilikumpesto **8,90**
- mediterranem Gemüse & Parmesansplitter **8,40**
- Weichkäse, Tomaten & Preiselbeeren **9,50**