

Hotel \* Restaurant \* Cafe

# ★ Schwarzer Bär ★

## Aperitif

<i>Campari Milano</i>	6,16	0,1 l.	4,80
<i>Aperol Spritz</i>	6,16,17	0,1 l.	4,20

## Vorspeisen

Euro

<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit Salatbukett</i>	10,50
carpaccio of beef fillet with salad	
<i>Ziegenkäse mit Lavendel-Honig gratiniert an Salatbukett</i>	7,80
goat cheese au gratin with lavender honey and salad	

## Salat Variationen

**von Grau, Rebelein, Hüttinger, Lux**

<i>Salatplatte mit Ei und Schinken</i>	7,50
Salad plate with egg and ham	14
<i>Gebratenes Hähnchenbrustfilet auf buntem Salat mit Cranberry Crema</i>	7,80
Roasted chicken breast on mixed salad with cranberry	
<i>Griechischen Schafskäse mit Oliven auf buntem Salat mit Kräuterpesto</i>	7,20
Greek feta cheese with olives on mixed salad with herb pesto	

## Vegetarisches

<i>Gemüseschnitzel mit Buttersoße dazu Petersiliekartoffel</i>	8,90
Vegetable cutlet with butter sauce with parsley potatoes	
<i>Tortellini mit Käse und Kräuterpesto dazu Salat</i>	8,90
Tortelloni with cheese and herb pesto salad	

## *aus der Pfanne*

**von Hüttinger, Rebelein , Grau und Kotzbauer**

*Schnitzel paniert mit Kartoffelsalat oder Pommes Frites dazu Salat* 10,20

Breaded escalop with potato salad or french fries and salad

*Medaillon vom Schweinefilet in Gorgonzolasoße, Rotweinschalotten ,  
Speckbohnen und Kartoffelplätzchen* 16,80

Medaillon of pork

### *Schwabenpfanne*

*( Schweinefilets in Röstzwiebelsoße auf Spätzle mit Käse überbacken )* 12,50

Pork tenderloin fillet in roasted onion sauce on homemade Swabian noodles with cheese

*Grill-Teller versch. Filets mit Gemüse und Beilagen* 13,80

Grill plate various fillets with vegetables and side dishes

## *Steak*

**Schambachtaler Rind von Hüttingers Jungbullen**

- *Rumpsteak mit Kräuterbutter dazu Speckbohnen und Kartoffelrösti* 18,80

Rumpsteak with herb butter bacon beans and hast browns

- *Filetsteak mit in Meersalz fermentierter Pfeffer  
Rotweinschalotten und Kartoffelplätzchen* 23,80

Beef tenderloin

## *Fisch*

**von Ueblers Fischzucht**

### *Regenbogen-Forelle*

*Müllerin gebraten dazu Petersiliekartoffel und Salat* 12,80

Trout fried with herbs potatoes and Salad

*Blau mit zerl. Butter, Petersiliekartoffel und Salat* 12,80

Trout blue with melted butter potatoes and Salad

# *Genuss aus der Region*

Als Mitglied des Regionalbuffets bieten wir unseren Gästen ein individuelles kulinarisches Genusserlebnis durch frische und kurze Wege. Qualität von regionalen Erzeugern die stets frisch zubereitet werden.

*Essen ist ein Bedürfnis , genießen ist eine Kunst.*

*„Koch sein: das heißt, die einfachen Dinge zu lieben.“*

*Ducasse*

Produkte von Metzgerei zum Schneck Hüttinger  
Fischzucht Uebler  
Frankenholunder  
Gemüse Grau  
Gemüse Lindner  
Schnell Kürbiskerne  
Weißlein, Wachteleier ,  
Bauernhofeis Pfahler  
Merkendorfer Kraut  
Bergmann Kartoffel, Spargel, Hauslach  
Wein Popp  
Fürstliches Brauhaus Ellingen,  
Geflügel Rebelein  
Edelbrände Walther , Spalt  
Eier , Familie Kotzbauer Windsbach

und

Obermeier Wild, Nennslingen  
Harrer Spargel, Federhof  
Mehl ,Bergmühle Kössler , Bechthal  
Gewürze Lux