

## Verehrte Gäste,

auf Grund unseres Konzepts „100% Schwäbisch“ verwenden wir seit über 20 Jahren ausschließlich Produkte, die im Schwabenländle erzeugt, veredelt oder hergestellt werden. Frisches Obst und Gemüse gibt es dementsprechend nur während dessen Haupterntezeit - die übrige Zeit des Jahres arbeiten wir mit heimischer Lagerware. Die Auswahl an Produkten nicht tierischen Ursprungs kann - je nach Jahreszeit - dementsprechend überschaubar sein!

## INFORMATION FÜR GÄSTE DIE SICH VEGAN ERNÄHREN

Als Metzger & Küchenmeisterbetrieb in der dritten Generation und als Restaurant das sich der Verarbeitung von gutem Fleisch verschrieben hat, sind gewisse Grundprodukte mit der DNA unseres Hauses und unserer Küche fest verbunden. Alle Gerichte unserer regulären Speisekarte - außer die unten aufgeführten Menükomponenten beinhalten Zutaten wie Sahne, Milch, Butter, Ei, Fisch, Wildbrühe, Honig oder andere tierische Erzeugnisse! Sollten Sie Gast einer Gruppe oder einer Veranstaltung im Reussenstein sein und sich vegan ernähren, können wir Ihnen das folgende Menü ganzjährig anbieten.

## UNSERE EMPFEHLUNG FÜR GÄSTE DIE SICH VEGAN ERNÄHREN

### VEGANE VORSPEISENARIATION

Bunte Blätter vom Keltenhof / marinierter Grünkern / Bio-Linsensalade /  
Gurkendressing / Kerne & Samen / Sauerteigbrot 14 €

\*\*\*

### VEGANE HAUPTSPESISENARIATION

Filder-Blattgemüse mit Haselnüssen / gegrilltes Gemüse / fermentierter Blumenkohl /  
gebratenen Pellkartoffelchen

Brombeer-Meerrettich / vegane Wurzelgemüsejus 36 €

\*\*\*

### VEGANE NACHSPESISENARIATION

Hausgemachtes Heidelbeer-Fruchteis & Heimat-Streuobstwiesensorbet 9 €

---

## UNSERE EMPFEHLUNG FÜR GÄSTE DIE SICH VEGETARISCH ERNÄHREN

### VEGETARISCHE SUPPE

#### VEGETARISCHE WILDKRÄUTER-SCHAUMSUPPE

Rahmsuppe von pflückfrischen Wildkräutern mit gerösteten Blumenkernen und Blütenstaub 8,50 €

\*\*\*

### VEGETARISCHE HAUPTSPESI

#### VEGGIEVARIATION

Vegetarische Lasagne aus mild gesalzenem Filderkraut - Schlagrahm und gereiftem Heumilchkäse,

wildes Gemüse vom Grill mit Kartoffel-Röstzwiebelpüree, Pilzmaultasche im WurzelgemüsesöÙle 38 €

\*\*\*

### VEGETARISCHE NACHSPESI

#### WALDENBUCHER SCHOKOLADENKÜCHLEIN

Medium gebackenes Schokoladenküchlein mit zart schmelzendem Rahmeis

von gerösteten Haselnüssen und erfrischendem Himbeer-Sahneeis 16 €