



Herzlich Willkommen

Herzlich Willkommen in Bartholomä, dem Dorf am „Rande des Himmels“. Wir freuen uns sehr, Sie hier als Gast begrüßen zu dürfen und hoffen, Ihren Besuch in unserem Hause so angenehm wie möglich zu gestalten.

Sollten Sie Anregungen, Fragen oder sonstige Wünsche haben, wenden Sie sich bitte an unser Personal.
Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Ihre Familie Mädger



Speisekarte

Suppen

Kraftbrühe mit Kräuterflädle oder Maultaschen	3,50
Zucchini-Gorgonzolasuppe mit gebratenen Riesengarnelen	4,50
Tagessuppe	2,50

Vegetarisch

Rucola - Basilikum - Gnocchi in einer Gorgonzola-Sahnesoße, gemischter Salatteller	9,50
Käsespätzle von hausgemachten Spätzle, mit einer Zwiebelschmelze, dazu gemischter Salatteller	7,50
Bunt gemischter Salatteller „Butterfly“ mit gebratenen Pilzen und gerösteten Sonnenblumenkernen oder mit gebratenen Garnelen, würzigen Croutons und gerösteten Pinienkernen	9,50 10,80



Speisekarte

Vom Schwein

Jägerbraten vom Schweinenacken, dazu geschabte Spätzle und Gemüse frisch vom Markt	12,80
Schweinerückensteak gefüllt mit Tomaten, Lauch und Fetakäse auf einer Tomaten-Kräutersoße, dazu hausgemachte Gnocchis und Salat	14,80
Schnitzel paniert vom Schweinerücken, dazu Pommes frites und ein gemischter Salatteller	11,80
Filetgeschnetzeltes vom Schweinefilet mit Pilzen, Kräuterreis, dazu ein gemischter Salatteller	13,80
Schweinefilet „Ostalb“ gefüllt mit einer Backpflaume, im Speckmantel, Soße von Creme fraiche mit rosa und grünem Pfeffer, geröstete Schupfnudeln, dazu gemischter Salatteller	15,50
Rahmspätzle mit knackigen Zucchini, Tomaten und Herzhaften Schinkenwürfeln	7,50



Speisekarte

Vom Rind

Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken, auf
Filderkraut, Maultäschle und geröstete Schupfnudeln 16,80

200g Rinderfilet mit Café de Paris,
frisches Marktgemüse, dazu Thymiankartoffeln 19,50

Unser Rind beziehen wir vom Biolandhof Hohenroden

Vom Wild

Rehragout vom heimischen Wild, hausgemachte
Serviettenknödel, Preiselbeersahne, dazu
gemischter Salatteller 13,80

Rehkeulenbraten vom heimischen Wild,
mit Walcholderrahmsoße, geschabten Spätzle,
einer Preiselbeerbirne und dazu ein gemischter Salatteller 14,80

Rehrücken-Medaillons vom heimischen Wild, in einem
Trollingersößle, dazu geschabte Spätzle und eine
Gemüsebeilage frisch vom Markt 21,00

Wir beziehen unser Wild aus der Jagd um die Heidhöfe von Jäger Thomas Peter



Speisekarte

Picata Milanese von der Putenbrust, in einer Ei-Parmesanhülle gebraten, auf Tomatenspaghetti, dazu gemischter Salat

Geflügel

12,80

Gebratene Riesengarnelen auf Knoblauchspaghetti, dazu ein gemischter Salatteller

Vom Fisch

16,60

Forellenfilet auf der Haut gebraten, Limonen-Buttersoße, auf Kartoffel-Gemüse, dazu Perlgraupenrisotto

17,80

Geeister Ofenschlupfer mit frischem Obst und frischer Minze aus dem Miniköchegarten

6,50

Hausgemachtes Apfelkühle mit Vanilleeis und Schokoladensoße

6,50

Kaltes Waldbeersüppchen mit Zitronensorbet

6,50

Dessert



Vesperkarte

Wurstsalat mit Zwiebeln, Gurken und Brot	6,50
Belegtes Bauernbrot mit Käse, Salami oder gekochtem Schinken	5,50
Ostalb Vesperteller mit Hausmacher Wurst, Schinken, Käse, Gurken, Bauernbrot und ein Obstwässerle	7,50
Großer Salatteller mit gebratenen Streifen von der Putenbrust, geröstete Sonnenblumen- und Kürbiskerne und eine Cocktaildressing	9,50
Gebackener Camembert auf knackigen Salaten, Preiselbeersahne und Bauernbrot	8,50
Toast Hawaii mit Ananas, gekochtem Schinken, mit Käse überbacken	8,50
Fleischkäse gebraten mit einem Spiegelei und Bratkartoffeln	7,50
Rucola - Basilikum - Gnocchi in einer Gorgonzola-Sahnesoße, gemischter Salatteller	9,50
Schnitzel paniert vom Schweinerücken, dazu Pommes frites und einen gemischten Salatteller	11,80
Rahmspätzle mit knackigen Zucchini, Tomaten und herzhaften Schinkenwürfeln	7,50