



MAHLZEIT IN DER  

---

**K O S T B A R**

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher MwSt.

## VORSPEISEN

### **Bruschetta**

Geröstetes Brot | Kräuterbutter | Grüne Bohnen | Kirschtomaten | Scamorza

12.90

### **Kartoffel-Lauch Suppe**

Thymiancroûtons | Brot

6.90

### **Tafelspitz**

Petersilienpesto | Rucola | Parmesan

15.80

### **Dreierlei fürs Brot**

Avocadocreme | Curry-Dattel-Frischkäse | Baba Ghanoush Auberginencreme  
Brot

7.30

## SALATE

### **Beilagensalat**

Blattsalat | Pflücksalat | Karottensalat | Rotkohlsalat | Rettichsalat  
KOSTBAR Hausdressing

6.50

### **Kostbar**

Pflücksalat | Rindfleischstreifen vom Hohenlohischen Weiderind  
Gebratene Champignons | Grana Padano | Pinien- und Granatapfelkerne  
KOSTBAR Hausdressing | Brot

19.90

### **Maultäschle**

Blattsalat | Pflücksalat | Gebratene Maultaschen | Radieschen  
Eingelegte Senfkörner | KOSTBAR Hausdressing | Brot

17.10

### **Caesar**

Romana Salat | Mariniertes Hähnchen | Bacon | Grana Padano  
Sonnenblumenkerne | Croûtons | Caesar-Dressing | Brot

17.20

### **Birne & Walnuss**

Pflücksalat | Feldsalat | Eingelegte Birne | Gebrannte Walnüsse  
Ziegenfrischkäse | Balsamico-Dressing | Brot

17.50

## KLEINIGKEITEN



# HAUPTSPEISEN

**Schlegels Maultaschen**

Schmelzzwiebeln | Jus | Kräuterbutter | Bunter Beilagensalat

16.80

**Malfatti**

Spinatknödel | Sahnesoße | Kirschtomaten | Grana Padano

16.80

**Blumenkohl Curry** vegan

Garam Masala | Kichererbsen | Kokosmilch | Basmatireis

17.20

Schwarzer Sesam

**Tagliatelle**

Steinpilzrahm | Petersilienpesto | Grana Padano

18.40

**Pollo fino "Coq au vin"** ausgelöste Hähnchenkeule

Rotwein | Schmorgemüse | Champignons | Kartoffelstampf

24.10

**Schweinefilet vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein**

Bacon | Rahm mit grünem Pfeffer | Handgeschabte Spätzle  
Thymian-Karotten

25.20

**Kabeljau-Filet**

Cremiger Spinat-Risotto | Grana Padano | geröstete Pinienkerne  
Weißwein-Zitronen Sauce

28.00

**Wiener Schnitzel**

Panierte Kalbsschnitzel | Zitrone | Preiselbeeren | Beilagensalat  
Steakhouse Fritten

24.50

4.00

**Zwiebelrostbraten vom Hohenloher Weiderind** (ca. 220 g)

Rotweinjus | Zwiebeln

27.00

Landbrot

31.00

Handgeschabte Spätzle

---

# ZUR SACHE

Alle Speisen auch to Go möglich - wir bieten Mehrwegverpackungen gegen Pfand an.

# BURGER

## KOSTBAR

Rinderhackpatty | Cheddar | Salat | Senf-Mayonnaise  
Bacon | Essigurken | Hausgemachtes Brioche Brötchen mit Kräuterfrischkäse | Steakhouse Fritten | Ketchup

17.30

## Trikolore

Rinderhackpatty | Gruyère | Basilikumpesto | Rucola  
Getrocknete Tomaten | Hausgemachtes Brioche Brötchen mit Kräuterfrischkäse | Steakhouse Fritten | Ketchup

18.00

## Chicken

Knusprig-scharfes Crispy Chicken | Cheddar | Tomate | Salat | Jalapeno  
Majosalsa | Hausgemachtes Brioche Brötchen mit Kräuterfrischkäse  
Steakhouse Fritten | Ketchup

17.00

## Fleischlos

Beyond Meat Patty | Fruchtig-scharfe Burgersoße | Salat | Tomate  
Gruyère | Hausgemachtes Brioche Brötchen | Steakhouse Fritten  
Ketchup

17.00

Auch vegan möglich, sprich bitte einfach deine Bedienung an.

# DESSERT

## Tiramisu

Kirsche | gebrannte Mandeln

6.70

## Crème brûlée

Blutorangen-Sorbet

7.10

## Affogato

Espresso auf Vanille-Eis

4.80

## Eis

Vanille | Schokolade | Pflaume-Zimt | Gebrannte Mandel  
Kleiner Schwabe Vanille - Schokostückchen - bunte Streusel  
Blutorange Sorbet vegan | Schwäbisches Sorbet Apfel-Birne-Holunder vegan

2.80 pro Kugel  
+ 0.60 Sahne

Unser Eis beziehen wir von der Eismanufaktur



# BURGER & DESSERT