



Schmeck den Süden *Gastronomen* Baden-Württemberg

So schmeckt Baden-Württemberg

*Wir „Schmeck den Süden“-Gastronomen heißen Sie im
„Süßen Grund“ herzlich willkommen!*

Gerne servieren wir Ihnen unsere Heimat mit einem Stück saftigen Fleisch,
knackigem Gemüse oder fangfrischem Fisch.

Jedes unserer, mit dem baden-württembergischen Löwen gekennzeichneten
Gerichte, kochen wir ausschließlich mit Produkten aus unserer Region.

Regionaler Anbau bedeutet kurze Transportwege und absolute Frische der Produkte.
Regionale Küche ist saisonale Küche: auf den Teller kommt das, was die Jahreszeit
hergibt. Mit kreativer Leidenschaft. Das ist die Philosophie der „Schmeck den
Süden“-Gastronomen. Dafür stehen wir und lassen uns jährlich von einer
unabhängigen Institution kontrollieren.

Lassen Sie es sich schmecken!

Unsere Lieferanten der regionalen Speisekarte sind:

 Schweine- und Rindfleisch: Metzgerei Steinhart in Gammertingen

 Eier: Birkhof-Ei in Neufra

 Wildspezialitäten: aus der Jagd von Bernd Haasis, Jagdpächter in Ebingen-Ost

 Fangfrischer Fisch: Fischerei Belser in Haigerloch

 Mehl: Stadtmühle in Gammertingen

 Früchte, Salat und Gemüse von Gemüse Gilb in Ebingen

süßergrund
Hotel & Gasthof

WAS KLEINES VORWEG

Suppen

Rinderkraftbrühe 

7,-

klare Brühe / Flädle

Suppe des Tages 

7,-

Saisonal

Vorspeisen-Salate

kleiner Salat vom Büffet 

7,-

Panierte Champignon 

11,-

Süß-Scharfer Soße

Großer Gemischter Salat 

9,-

➤ **mit Maispoularde** Zubereitung ca. 25 Minuten

18,-

➤ **mit Hausgebeizten Lachs**

16,-

➤ **mit geräucherter Forellenfilet** 

16,-

Wurstsalat 

12,-

➤ **mit Pommes**

15,50

➤ **mit Bratkartoffeln** 

17,-

Wurstsalat mit Käse 

13,-

➤ **mit Pommes**

16,50

➤ **mit Bratkartoffeln** 

18,-

süßergrund

Hotel & Gasthof

HAUPTSPEISEN

Hauptgänge Wahlweise mit:

Pommes *Gebratene Kartoffeln* 
Spätzle  *Kroketten*

Bratensoße, Rahmsoße oder Pilzrahmsoße  **1,50**

Paniertes Schnitzel Wiener Art  **18,-**

Schweine Schnitzel / Gemüse

Cordon Bleu  **22,-**

Schwein / Kochschinken / Gouda / Gemüse

Medaillons vom Schweinefilet  **25,-**

Champignonrahmsoße / Gemüse

Kalbs Geschnetzeltes **25,-**

Kalb / Champignonrahmsoße / Gemüse

Wiener Schnitzel **25,-**

Kalb Schnitzel / Gemüse

Rumpsteak  *Zubereitung ca. 25 Minuten* **32,-**

Hausgemachte Kräuterbutter / Gemüse

Zwiebelrostbraten  *Zubereitung ca. 25 Minuten* **32,-**

Schmelzzwiebeln / Gemüse

Gebratene Maispoularde *Zubereitung ca. 25 Minuten* **28,-**

Kräutersoße / Gemüse

AUS DEM WASSER

Auf der Hautgebratenes Zanderfilet **27,-**

Rosmarinkartoffeln / Spinat

Gebratenes Forellenfilet „Müllerin Art“  **25,-**

Petersilienkartoffeln / Gemüse

VEGETARISCH-VEGAN

Käsespätzle  **VEGI** **14,-**

Hausgemachte Spätzle / Schmelzzwiebeln

Bandnudeln mit Pilzragout  **VEGI** **18,-**

Fruchtiges Gemüse Curry **VEGAN** **20,-**

Gemüse Reispfanne **VEGAN** **20,-**

Bitte beachten Sie: Das Einpacken von übrig gebliebenem Essen zum Mitnehmen berechnen wir mit 1,50 Euro pro Verpackung!