


Zum Einstieg


Frischer Marktsalat ^{H,J} 7.5€
Balsamico Dressing 

Bresaola vom italienischen Büffel ^{A15,C,D,G,I,1,3} 17.0€
Chimichurri - schwarzer Rettich - Garnele 
Chorizomayonnaise - Parmesan

Gebeizter Saibling aus Oberkochen ^{A15,D,F,H,13} 16.0€
Kohlrabi - Radieschen - Ostalb Miso
Granny Smith Sorbet - Hirse - Portulak

Zucchini Cannelloni ^{A15,G,H,J} 14.0€
geräucherter Basilikumhüttenkäse 
Tomaten- Mangochutney - Thymiancracker
gegrillter Romanasalat

Flammkuchen Elsässer Art ^{A15,G,1,3,6,11} 13.0€

Flammkuchen Griechische Art ^{A15,G,1,3,6,12} 12.0€


Zum Löffeln


Rinderkraftbrühe ^{A15,G,L,5} 8.5€
Flädle - Leberknödel

Brunnenkresse Suppe ^{A15,G,3,11} 10.0€
Ziegenkäse - Speck - Passionsfrucht

Frisch geröstetes Brot von der Bäckerei Gnaier, belegt mit :

Schwarzwälder Schinken - Spiegelei ^{A15,I,1,2,5,11,12} 13.5€
Bärlauchcreme - Essiggurke- Senfrelisch

oder

Geräucherter Hüttenkäse ^{A15,G,H} 13.0€
Mango - Radieschen - grüner Spargel 

Süße Verführung

Sorbet Selection ^{A15,H} 9.0€


Panna Cotta - Tonkabohne ^{A15,C,G,H} 14.0€
Himbeersorbet - Rhabarber
Haselnuss - Holunderprosecco

Schokoladenganasch ^{A15,C,G,H} 12.5€
schwarzes Johannisbeersorbet
Zitrone - Honig - Mandelbiskuit - Joghurt

Die Hauptsache

VILOTEL Burger ^{A15,C,G,J,K,1,2,3,11} 19.5€
200g Schwäbisch Hällisches Rindfleisch
Speck - Tomatensalsa - Salat
Zwiebel - Cheddar - Pommes

VEGANER Burger ^{A15,F,E,H,I} 18.5€
Süßkartoffel- Linsen Patty 
Kimchi - Pilze - Rucola - Pommes

Frühlings Salatbowl ^{A15,D,F,G,3} 17.5€
geröstete Kichererbsen – Radieschen
Frühlingszwiebel - Champignons - Feta 
Passionsfruchtdressing

mit gebratenem Roastbeef
oder
Forellenfilet vom Kocherursprung 23.5€

Duett vom Lamm ^{A15,E,H,I,J} 29.0€
Mais- Bärlauchpüree - Aubergine
Kräuterseitlinge - Granatapfeljus

Ravioli mit Burrata gefüllt ^{A15,C,D,G,H,13} 20.5€
Cashewkerne - grüner Spargel 
Bärlauch - Salzzitrone

Gebackene Kalbsbacke & Kalbsrücken ^{A15,C,G,H,I} 33.0€
Kartoffel- Sellerieschnitte
Rhabarber - Feta - Romanasalat

Schwarzes Heilbuttfilet ^{A15,D,H,9} 29.0€
Erbsenpüree - beurre blanc
Kohlrabi- Oliventomatenconfit
Kräuterseitlinge

Alle Steaks werden auf heimischer Holzkohle im Big Green Egg gegrillt

Büffel Bills's Filet Center Cut vom italienischen Wasserbüffel

Lady's Cut 180 g 34.0€
Gentleman's Cut 250 g 44.0€
Big Cut 350 g 55.0€

Argentinisches Strip Loin Rumpsteak

Lady's Cut 180 g 29.0€
Gentleman's Cut 250 g 37.0€
Big Cut 350 g 49.0€

Dazu servieren wir Naturpommes - Kräuterbutter
Schwarzbier-Zwiebel-Passionsfruchtsalsa

*Wir leben eine moderne Genusskultur und verarbeiten nur frische
Lebensmittel in bester Qualität von regionalen Lieferanten.
Dazu ein geniales Händchen vom Küchenchef.
Das Ergebnis ist ein „kulinarischer Höhepunkt“.*

*„Auf meiner Reise durch die Gastronomie habe ich von einigen der
besten Köche profitiert, wie:*

*Andreas Caminada ***, Jörg Sackmann **, Heinz Hanner **, Peter Strauss *
Sie stehen mit Ihrem Namen für eine besondere und anspruchsvolle Küche.*

*In unserem Wohnzimmer leben wir ein Konzept, welches freche, kreative und
gehobene Küche verbindet. Wir nennen es Casual Fine Dining.*

*Intuitiv, frei und unbeschwert geht es in unterschiedliche Geschmackswelten,
die aufeinander abgestimmt sind.“*

Johannes Bischof - Küchenchef

„Highlight Menü“

*Bresaola vom italienischen Büffel - Chimichurri
schwarzer Rettich - Garnele - Chorizomayonnaise - Parmesan*

** * **

Brunnenkresse Suppe - Ziegenkäse - Speck - Passionsfrucht

** * **

*Ravioli mit Burrata gefüllt - Cashewkerne
grüner Spargel - Bärlauch - Salzzitrone*

** * **

*Gebackene Kalbsbacke & Kalbsrücken
Kartoffel- Sellerieschnitte - Rhabarber - Feta - Romanasalat*

oder

*Schwarzes Heilbuttfilet - Erbsenpüree - beurre blanc
Kohlrabi- Oliventomatenconfit - Kräuterseiltinge*

** * **

*Panna Cotta - Tonkabohne - Himbeersorbet
Rhabarber - Haselnuss - Holunderprosecco*



5 Gang Menü - 81.0€


4 Gang Menü - 66.0€
ohne Ravioli

3 Gang Menü - 50.0€
ohne Ravioli und Bresaola


Zusatzstoffe: 1=Mit Konservierungsstoffe, 2=Mit Geschmacksverstärker, 3=Mit Antioxidationsmittel, 4=Mit Farbstoff, 5=Mit Phosphat, 6=Mit Süßungsmittel, 7=Koffeinhaltig, 8=Chininhaltig,
9=Geschwärzt, 10=Enthält Phenylalaninquelle, 11= Nitrit, 12= Schwefeldioxid, 13= gewachst, 14= Taurin
Allergene: A=Glutenhaltiges Getreide, A15 Weizen, A16 Roggen, A17 Gerste B=Krebstiere, C=Eier, D=Fische, E=Erdnüsse, F=Soja(bohnen), G=Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, H=Schalenfrüchte,
I=Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, J=Senf, K=Sesamsamen, L=Schwefeldioxid und Sulphite, M=Lupinen, N=Weichti

Starters


Fresh market salad^{A15,H,J}
balsamico dressing 7.5€  

Italian buffalo bresaola^{A15,C,D,G,J,1,3} 17.0€
chimichurri - black radish - shrimp 
chorizo mayonnaise - parmesan cheese

Marinated char from Oberkochen^{A15,D,F,H,13} 16.0€
kohlrabi - radish - miso
purslane Granny Smith sorbet - millet

Zucchini Cannelloni^{A15,G,H,J} 14.0€
smoked basil cottage cheese 
tomato- mango chutney - thyme crackers
grilled romaine lettuce

Alsatian tarte flambee^{A15,G,1,3,6,11} 13.0€

Greek tarte flambee^{A15,G,1,3,6,12} 12.0€ 

Spoon by spoon

Beef bouillon^{A15,G,L,5} 8.5€
pancake stripes - liver dumpling

Watercress soup^{A15,G,3,11} 10.0€
goat cheese - bacon - passion fruit

Freshly roasted bread from the local bakery "Gnaier" topped with :

Black Forest Ham - fried Egg^{A15,J,1,2,5,11,12} 13.5€
wild garlic cream - pickle- mustard relish

or

Smoked cottage cheese^{A15,G,H} 13.0€ 
mango - radish - green asparagus

Sweet seduction

Sorbet selection^{A15,H} 9.0€



Panna Cotta - Tonka bean^{A15,C,G,H} 14.0€
raspberry sorbet - rhubarb
hazelnut - elderberry Prosecco

Chocolate ganache^{A15,C,G,H} 12.5€
black currant sorbet - Joghurt
lemon - honey - almond sponge cake

Main dishes


VILOTEL Burger^{A15,C,G,J,K,1,2,3,11} 19.5€
200 g local beef - bacon - tomato salsa
lettuce - onions - cheddar - French fries

VEGAN Burger^{A15,F,H,I} 18.5€ 
sweet potato - lentil patty - kimchi
mushrooms - rocket - fries

Spring Salad Bowl^{A15,D,F,G,3} 17.5€  
roasted chickpeas - radish - spring onion
mushroom - feta - passion fruit dressing

with roasted Rumpsteak
or
trout fillet from Oberkochen 23.5€

Duet of lamb^{A15,H,I,J,E} 29.0€
corn- wild garlic puree - aubergine
herb mushrooms - pomegranate jus

Ravioli filled with burrata^{A15,C,D,G,H,13} 20.5€ 
cashew nuts - shrimp - green asparagus
wild garlic - salt lemon

Baked veal cheek & veal saddle^{A15,C,G,H,I} 33.0€
potato - celery slice
rhubarb - feta - romaine lettuce

Black halibut fillet^{A15,D,H,9} 29.0€
pea puree - beurre blanc - kohlrabi
olive tomato confit - herb mushrooms

All steaks are grilled on local charcoal
in the Big Green Egg

Buffalo Bills's Fillet Center Cut from Italian water buffalo

Lady's Cut 180 g 34.0€
Gentleman's Cut 250 g 44.0€
Big Cut 350 g 55.0€

Argentinian Strip Loin Rumpsteak

Lady's Cut 180 g 29.0€
Gentleman's Cut 250 g 37.0€
Big Cut 350 g 49.0€

Served with french fries - herb butter - black beer
onion passion fruit salsa

We live a modern culture of culinary delight and only process fresh food in best quality from regional providers. Together with a brilliant hand of the chef the result is a "culinary highlight".

"On my journey through gastronomy, I was able to benefit from some of the best chefs such as:

*Andreas Caminada ***, Jörg Sackmann **, Heinz Hanner **, Peter Strauss **
They stand with their names for a special and sophisticated cuisine.

In our restaurant we live a concept that combines cheeky, creative and fine cuisine. We call it Casual Fine Dining.

Intuitively, free and carefree, it enters different worlds of taste which are perfectly coordinated."

Johannes Bischof - Chef

„Highlight Menu“

*Italian buffalo bresaola - Chimichurri
black radish - shrimp - chorizo mayonnaise - parmesan cheese*

** * **

*Watercress soup
goat cheese - bacon - passion fruit*

** * **

*Ravioli filled with burrata - cashew nuts
shrimp - green asparagus - wild garlic - salt lemon*

** * **

*Baked veal cheek & veal saddle
potato celery slice - rhubarb - feta - romaine lettuce*

or

*Black halibut fillet - beurre blanc
pea puree - kohlrabi - olive tomato confit - herb ropes*

** * **

*Bean Panna Cotta - Tonka bean
raspberry sorbet - rhubarb - hazelnut - elderberry Prosecco*

5 Course Menu - 81.0€

4 Course Menu - 66.0€
without ravioli

3 Course Menu - 50.0€
without ravioli and bresaola

Zusatzstoffe: 1=Mit Konservierungsstoffe, 2=Mit Geschmacksverstärker, 3=Mit Antioxidationsmittel, 4=Mit Farbstoff, 5=Mit Phosphat, 6=Mit Süßungsmittel, 7=Koffeinhaltig, 8=Chininhaltig, 9=Geschwärzt, 10=Enthält Phenylalaninquelle, 11= Nitrit, 12= Schwefeldioxid, 13= gewachst, 14= Taurin
Allergene: A=Glutenhaltiges Getreide, A15 Weizen, A16 Roggen, A17 Gerste B=Krebstiere, C=Eier, D=Fische, E=Erdnüsse, F=Soja(bohnen), G=Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, H=Schalenfrüchte, I=Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, J=Senf, K=Sesamsamen, L=Schwefeldioxid und Sulphite, M=Lupinen, N=Weichti