



Montag bis Freitag

11.30 -14.00 Uhr & 17.30 – 22.30 Uhr

Reservierung wird empfohlen

Bitte beachten Sie folgende Vorschrift !!

zutritt nur mit FFP 2 Maske - Abstandsregeln beachten

Innenbereich nur 3G - Aussenbereich ohne 3G

Speisekarte für Restaurant

Suppen

Kräuterflädlesuppe 12,a,d,e,f 4,70

Maultaschensuppe 12,17,a,,e,f 4,70

Salate

Kleiner bunter Salat <small>2,3,12,,a,c,e,,g</small>	4,50
Kartoffelsalat <small>2,12,a,c,e,g</small>	4,50
Großer bunter Salat <small>2,3,12,a,c,e,g</small>	8,90
wahlweise	
mit gebratenen Putenbruststreifen	3,00
oder	
mit gebratenen Maultaschen <small>8,a,e,f,g,</small>	3,00

Speisen

Pfeffersteak Madagaskar

Rumpsteak in grüner Pfeffersoße
dazu knusprige Pommes frites 21,50

Zwiebelrostbraten

mit handgemachten Spätzle 19,80

Schwabenteller

Medaillons vom Schweinefilet in Rahmchampignons
dazu handgemachte Spätzle 15,80

Cordon Bleu

ein mit Schinken und Käse gefülltes Schweineschnitzel
dazu Pommes frites 14,70

Schweinerückensteak mit hausgemachter Kräuterbutter
mit Pommes frites 14,50

Rahmschnitzel d,f,e vom Schweinerücken
dazu handgemachte Spätzle 14,50

Schweineschnitzel paniert
dazu knusprige Pommes frites 12,80

Putenschnitzel paniert f,d
dazu Kartoffelkroketten 13,70

Hausgemachte schwäbische Maultaschen geschmelzt
mit Schmelzzwiebeln dazu Kartoffelsalat 11,50

Hausgemachte schwäbische Maultaschen geröstet
mit Ei und Kartoffelsalat 11,50

Linsen f mit handgemachten Spätzle a,d,f
dazu ein Paar Saitenwürste 1,3,8,17 11,80

Käsespätzle a,f mit Schmelzzwiebeln
dazu ein bunter Salatteller der Saison 11,50

Vesperrostbraten

mit Zwiebeln, Bratensoße ^{2,12,e,f} und Brot ^f 15,50

Tellerschnitzel

Schweineschnitzel paniert ^{d,f}
mit Bratensoße ^{2,12,e,f} und Brot ^f 9,80

Wurstsalat

mit Stuttgarter Schinkenwurst,
Zwiebeln Essig & Öl dazu Brot. ^f 8,90

wahlweise
mit Schwarzwurst^{1,3,8,12}, oder Emmentaler Käse ^d je 1,00

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola^{2,3,11}, Fanta ^{2,3,17}

Spezi ^{2,3,11,17} 0,3 l 2,70 0,4 l 3,20

Coca Cola light 0,33 l Flasche 2,90

Bitter Lemon ¹⁰ 0,3 l 2,90 0,4 l 3,40

Apfelschorle naturtrüb 0,3 l 2,70 0,4 l 3,20

Saftschorle Johannisbeere (Nektar)				
Orange, Traube rot	0,3 l	2,70	0,4 l	3,20
Glas Tafelwasser	0,3 l	2,20	0,4 l	2,60
Flasche Mineralwasser Ensinger Gourmet	0,25 l	2,50	0,75 l	4,80
Orangensaft – Traubensaft - Apfelsaft – Johannisbeernektar	0,2 l	2,80	0,4 l	3,60

Biere

Frisch vom Fass gezapft:

Schwaben Bräu Urtyp	0,3 l	2,90	0,5 l	3,50
Sanwald Hefe Weizen hell	0,3 l	3,10	0,5 l	3,80
Kellerbier Naturtrüb Dinkelacker			0,4 l	3,60
Radler	0,3 l	2,70	0,5 l	3,50
Russ	0,3 l	2,90	0,5 l	3,70

Aus der Flasche:

Schwaben Bräu Das Schwarze	0,5 l	3,80
Sanwald Hefe Weizen dunkel	0,5 l	3,80
Sanwald Kristall Weizen	0,5 l	3,80
Sanwald Hefeweizen Alkoholfrei	0,5 l	3,80
Clausthaler Alkoholfrei	0,5 l	3,80

Weißwein / Rose

	0,25 l
Grunbacher Wartbühl Riesling trocken	4,50
Willsbacher Riesling trocken	4,70
Jechtinger Vulkanfelsen Grauburgunder trocken	4,80
Haberschlachter Heuchelberg Rose halbtrocken	4,60
Jechtinger Spätburgunder Weißherbst trocken	4,80

Rotwein

	0,25 l
Eberstädter Eberfürst Trollinger trocken	4,80
Willsbacher Trollinger mit Lemberger halbtrocken	4,70
Lemberger	4,90
Grantschener Wildenberg Lemberger trocken	4,80
Jechtinger Vulkanfelsen Spätburgunder trocken	4,80
Lauffener Schwarzriesling	4,50

Schorle Rot / Weiß / Rose 2,90

Kaffee

Espresso ¹¹	1,80
Doppelter Espresso ¹¹	3,30
Tasse Kaffee ¹¹	2,20
Cappuccino ^{11,d}	2,60
Milchkaffee ^{11,d}	2,60
Latte Macchiato ^{11,d}	3,20
Glas Tee alle Sorten	2,20
Glühwein ^{9,m}	4,00

Spirituosen 2,cl

Obstler	2,40
Opas Hausschnaps	2,80
Zwetschge	2,40

Jägermeister	2,50
Kirsch	2,80
Himbeere	2,80
Willi	2,80
Mirabelle	2,80
Ramazotti	3,00
Malteser Aquavit	3,00
Underberg	3,00
Fernet Branca	2,80
Averna	2,80

Campari Soda 2	4 cl	4,50
Campari Orange 2	4cl	4,80
Aperol Sprizz 2,10	0,25 l	5,00
Glas Prosecco/Sekt	0,1 l	3,20
Prosecco	0,7 l	21,00
Henkel trocken	0,7 l	24,00

Alle Preise in Euro, inkl. Gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.

Zusatzstofflegende finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte

Aufgrund der derzeitigen gesetzlichen Bestimmungen, müssen folgende Zusatzstoffe und Allergene bei Lebensmitteln kenntlich gemacht werden.

In dieser Speisekarte erkennen Sie die Kennzeichnung an den kleinen, Nummern und Buchstaben hinter der jeweiligen Zutat.

Kennzeichnungspflichtige

Zusatzstoffe:

1. mit Konservierungsstoff
2. mit Farbstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Süßungsmittel Saccharin
5. mit Süßungsmittel Cyclamat
6. mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalanin
7. mit Süßungsmittel Acesulfam
8. mit Phosphat
9. geschwefelt
10. chininhaltig
11. coffeinhaltig
12. mit Geschmacksverstärker
13. geschwärzt
14. gewachst
15. gentechnisch verändert

- 16. Gewürz Kurkuma zur Farbgebung
- 17. Stabilisator

Allergene:

- a. Eier
- b. Sesam
- c. Soja
- d. Milch – Lactose
- e. Sellerie
- f. f.=Weizen-Gluten/,f.G =Gersten –Gluten/f.H=Hafer-Gluten/
f f.R=Roggen-Gluten/f.D=Dinkel-Gluten/f.E=Emmer-Gluten
- g. Senf
- h. Fisch
- i. Erdnüsse
- j. Krebstiere
- k. Nüsse
- l. Weichtiere
- m. Schwefeldioxid – Sulphit
- n. Lupinien
- o.

Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung können neben den angegebenen Allergenen in all unseren Speisen auch Spuren von anderen Stoffen oder Erzeugnissen enthalten sein, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.