



## Suppen

**Kräuterflädlesuppe** 12,a,d,e,f 4,80

**Maultaschensuppe** 12,17,a,,e,f 4,90

**Griessklößchensuppe** 12,a,,e,f 4,90

## Salate

**Kleiner bunter Salat** 2,3,12,,a,c,e,,g 4,50

**Kartoffelsalat** 2,12,a,c,e,g 4,50

**Großer bunter Salat** 2,3,12,a,c,e,g 9,50

wahlweise

**mit gebratenen Putenbruststreifen** 3,00

oder

**mit gebratenen Maultaschen** 8,a,e,f,g 3,00



## Hauptspeisen

### **Pfeffersteak Madagaskar**

Rumpsteak in grüner Pfeffersoße <sup>2,12,e,f</sup>

dazu Pommes frites

26,50

### **Zwiebelrostbraten vom Weiderind mit Bratensoße <sup>2,12,e,f</sup>**

dazu handgemachte Spätzle <sup>a,d,f</sup>

24,80

### **Schwabenteller**

Medaillons vom Schweinefilet in Rahmchampignons <sup>e,f,2,12</sup>

dazu handgemachte Spätzle <sup>a,d,f</sup>

17,80

### **Cordon Bleu**

ein mit Schinken <sup>1,3,17</sup> und Käse <sup>d</sup> gefülltes Schweineschnitzel

dazu knusprige Pommes frites

16,70

### **Schweineschnitzel „Schweizer Art“**

mit Schinken <sup>1,3,17</sup> und Käse <sup>d</sup> überbacken

dazu Kartoffelkroketten <sup>f</sup>

15,50

### **Rahmschnitzel <sup>d,f,e</sup> vom Schweinerücken**

dazu handgemachte Spätzle <sup>a,d,f</sup>

15,80

### **Schweineschnitzel „Pusta Art“ <sup>f,e</sup>**

dazu knusprige Pommes frites

15,50

### **Schweineschnitzel paniert <sup>a,f</sup> in der Pfanne gebraten**

dazu knusprige Pommes frites oder Kartoffelsalat

14,50

### **Kartoffelrösti mit Rahmchampignons <sup>d,f,a</sup>**

dazu ein bunter Salatteller der Saison <sup>3,12,a,c,e,g</sup>

13,90

**Bei Lebensmittelunverträglichkeit wenden Sie sich bitte an unseren Service**

## Unsere schwäbische Seite

<b>Hausgemachte schwäbische Maultaschen geschmelzt</b> mit Knusperzwiebeln dazu schwäbischer Kartoffelsalat 1,2,8,12,e,g	12,80
<b>Hausgemachte schwäbische Maultaschen geröstet</b> mit Ei dazu schwäbischer Kartoffelsalat 1,2,8,12,e,g	12,80
<b>Hausgemachte Käsespätzle mit Bergkäse a,f</b> dazu Knusperzwiebeln und ein Salatteller der Saison 3,12,a,c,e,g	12,80
<b>Vesperrostbraten</b> mit Zwiebeln, Bratensoße 2,12,e,f und Brot f,	18,50
<b>Tellerschnitzel</b> Schweineschnitzel paniert d,f mit Bratensoße 2,12,e,f und Brot f	12,80
<b>Herzhafter Ochsenmaulsalat 3,e,fg</b> mit Brot f	11,00
mit Röstkartoffeln	13,80
<b>Wurstsalat</b> mit Stuttgarter Schinkenwurst <sup>1,3</sup> , Zwiebeln Essig & Öl dazu Brot, f	9,90
wahlweise	
mit Schwarzwurst 1,3,8,12, oder Emmentaler Käse d	je 1,00

**Bei Lebensmittelunverträglichkeit wenden Sie sich bitte an unseren Service**

## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, <sup>2,3,11</sup> , Fanta <sup>2,3,17</sup> Spezi <sup>2,3,11,17</sup>	0,3 l	3,00	0,4 l	3,80
Coca Cola light	0,33 l Flasche			3,20
Bitter Lemon <sup>10</sup>	0,3 l	3,20	0,4 l	3,90
Apfelschorle naturtrüb	0,3 l	2,90	0,4 l	3,70
Saftschorle Johannisbeere (Nektar) Orange, Traube rot	0,3 l	2,90	0,4 l	3,70
Glas Tafelwasser	0,3 l	2,40	0,4 l	3,00
Flasche Mineralwasser Ensinger Gourmet	0,25 l	2,80	0,75 l	4,90
Orangensaft –Traubensaft - Apfelsaft – Johannisbeernektar	0,2 l	3,20	0,4 l	4,20

## **Biere**

### **Frisch vom Fass gezapft:**

Schwaben Bräu Urtyp fG	0,3 l	3,40	0,5 l	4,40
Sanwald Hefe Weizen hell f	0,3 l	3,50	0,5 l	4,70
Kellerbier Naturtrüb Dinkelacker fG			0,4 l	4,20
Radler fG	0,3 l	3,40	0,5 l	4,40
Russ f	0,3 l	3,50	0,5 l	4,70

### **Aus der Flasche:**

Schwaben Bräu Das Schwarze fG	0,5 l	4,70
Sanwald Hefe Weizen dunkel f	0,5 l	4,70
Sanwald Kristall Weizen f	0,5 l	4,70
Sanwald Hefeweizen Alkoholfrei f	0,5 l	4,70
Clausthaler Alkoholfrei fG	0,5 l	4,40

**Weißwein / Rose im Klassischen Henkelglas 0,25 l**

Grunbacher Wartbühl Riesling trocken	4,90
Rohracker Lenzenberg Riesling trocken	4,90
Willsbacher Riesling trocken	5,20
Haberschlachter Heuchelberg Rose halbtrocken	4,80

**Weißwein / Rose im Weinkelch 0,20 l**

Jechtinger Spätburgunder Weißherbst	5,50
Jechtinger Vulkanfelsen Grauburgunder trocken	5,40

**Rotwein im Klassischen Henkelglas 0,25 l**

Eberstädter Eberfürst Trollinger trocken	5,50
Rohracker Lenzenberg Trollinger Edition trocken	4,90
Willsbacher Trollinger mit Lemberger halbtrocken	5,20
Grantschener Wildenberg Lemberger trocken	5,50
Lauffener Schwarzriesling	4,90

**Rotwein im Weinkelch 0,20 l**

Jechtinger Vulkanfelsen Spätburgunder trocken	5,50
Rohracker Pinot Noir trocken aus Steillage	7,20

**Schorle**            Rot / Weiß / Rose            3,40

Alle Weine sind QBA / Alle Weine enthalten Sulfite

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal

## Kaffee

Espresso <sup>11</sup>	2,30
Doppelter Espresso <sup>11</sup>	3,30
Tasse Kaffee <sup>11</sup>	2,90
Cappuccino <sup>11,d</sup>	3,20
Milchkaffee <sup>11,d</sup>	3,20
Latte Macchiato <sup>11,d</sup>	3,90
Glas Tee alle Sorten	2,80
Glühwein <sup>9,m</sup>	4,50

## Spirituosen 2,cl

Obstler	3,00
Opas Hausschnaps	3,20
Zwetschge	3,00
Jägermeister	3,00
Kirsch	3,50
Himbeere	3,50
Willi	3,50
Mirabelle	3,50
Ramazotti	3,50
Malteser Aquavit	3,50
Underberg	3,50
Fernet Branca	3,50
Averna	3,50

Campari Soda <sup>2</sup>	4 cl	4,50
Campari Orange <sup>2</sup>	4cl	4,80
Aperol Sprizz <sup>2,10</sup>	0,25 l	5,00
Piccolo Rotkäppchen	0,2 l	7,00
Prosecco	0,7 l	23,00
Henkel trocken	0,7 l	28,00

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.



