



Spargel Saison

Spargel Creme Suppe f,d 4,80

Portion frischer deutscher Spargel

dazu Kräuterflädle_{a,d,f} oder Kartoffeln
Sauce Hollandaise _{a,d,f} oder zerlassene Butter_d
23,80

Spargelteller

Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise _{a,d,f}
dazu Kräuterflädle _{a,d,f} und ein kleines Schweinerückensteak
22,80

Dessert:

Zwei Hausgemachte Apfelküchle _{a,d,f} mit Vanilleeis und Sahne 7,80

Coupe Danmark Vanilleeis mit heißer Schokosoße und Sahne 5,80

Hausgemachtes Tiramisu _{a,d,f} 5,50

>>>>>>

Erst mal was heißes:

Griessklößchensuppe <small>12,a,,e,f</small>	5,30
Maultaschensuppe <small>12,17,a,,e,f</small>	5,20
Kräuterflädlesuppe <small>12,a,d,e,f</small>	4,90

Salate:

Kleiner bunter Salat <small>2,3,12,,a,c,e,,g</small>	5,00
Portion Kartoffelsalat <small>2,12,a,c,e,g</small>	5,00
Großer bunter Salat <small>2,3,12,a,c,e,g</small>	10,50
wahlweise	
mit gebratenen Putenbruststreifen	3,50
oder	
mit gebratenen Maultaschen <small>8,a,e,f,g.</small>	3,50

Vom Rindvieh:

Zwiebelrostbraten vom Weiderind mit Bratensoße ^{2,12,e,f}
dazu handgemachte Spätzle ^{a,d,f} 26,80

Hausgebeizter Sauerbraten ^{2,d,e,f}
dazu handgemachte Spätzle ^{a,d,f} 19,50

Ein Schnitzel geht immer:

„Schwabenteller“
Schweinerücken in Champignonrahmsauce ^{e,f,2,12}
dazu handgemachte Spätzle ^{a,d,f} 17,80

Cordon Bleu
ein mit Schinken ^{1,3,17} und Käse ^d gefülltes Schweineschnitzel
dazu knusprige Pommes frites 18,50

Schweineschnitzel „Schweizer Art“
mit Schinken ^{1,3,17} und Käse ^d überbacken
dazu knusprige Kartoffelkroketten ^f 17,20

Paniertes Schnitzel von der Putenbrust ^{f,e}
dazu knusprige Kartoffelkroketten 16,70

Schweineschnitzel paniert ^{d,f} vom Schweinerücken
in der Pfanne gebraten dazu knusprige Pommes frites 15,70

Bei Lebensmittelunverträglichkeit wenden Sie sich bitte an unseren Service

Das mag der Schwab:

Gaisburger Marsch

Schwäbischer Eintopf mit gekochter Rinderbrust,
Kartoffeln, Schmelzzwiebeln
und handgemachten Spätzle ^{a,d,f} 15,50

Hausgemachte schwäbische Maultaschen geschmelzt

mit Knusperzwiebeln dazu schwäbischer Kartoffelsalat ^{1,2,8,12,e,g} 14,50

Hausgemachte schwäbische Maultaschen geröstet

mit Ei dazu schwäbischer Kartoffelsalat ^{1,2,8,12,e,g} 14,50

Linsen ^f mit handgemachten Spätzle ^{a,d,f}

dazu ein Paar Saitenwürste ^{1,3,8,17} 13,80

Vesperrostbraten

mit Zwiebeln, Bratensoße ^{2,12,e,f} und Brot ^f 23,00

Tellerschnitzel

Schweineschnitzel paniert ^{d,f}
mit Bratensoße ^{2,12,e,f} und Brot ^f 13,00

Wurstsalat

mit Stuttgarter Schinkenwurst^{1,3} , Zwiebeln Essig & Öl dazu Brot, ^f 10,80

mit Schwarzwurst ^{1,3,8,12}, oder Emmentaler Käse ^d je 1,50

ohne Fleisch:

Kartoffelrösti mit Rahmchampignons ^{d,f,a}

dazu ein bunter Salatteller der Saison ^{3,12,a,c,e,g} 14,30

Hausgemachte Käsespätzle mit Bergkäse ^{a,f}

dazu Knusperzwiebeln und ein Salatteller der Saison ^{3,12,a,c,e,g} 14,50

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{2,3,11} , Fanta ^{2,3,17} Spezi ^{2,3,11,17}	0,3 l	3,00	0,4 l	3,80
Coca Cola light	0,33 l Flasche			3,20
Bitter Lemon ¹⁰	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 ¹¹	2,30
Doppelter Espresso ¹¹	3,30
Tasse Kaffee ¹¹	2,90
Cappuccino ^{11,d}	3,20
Milchkaffee ^{11,d}	3,20
Latte Macchiato ^{11,d}	3,90
Glas Tee alle Sorten	2,80
Glühwein ^{9,m}	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 ²	4 cl	4,50
Campari Orange ²	4cl	4,80
Aperol Sprizz ^{2,10}	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.

