



## Saisonkarte ab 27. Januar 2025

**Tagessuppe: Leberspätzle Suppe** ,f,e 4,80

**Zwiebelrostbraten Schwäbische Art**  
mit Fildersauerkraut f,1 und handgemachten Spätzle a,f 28,70

**Hausgebeizter Sauerbraten** 2,d,e  
dazu handgemachte Spätzle a,d,f und ein bunter Salat 3,12,a,c,e,g 19,50

**Deftige Schlachtplatte**  
mit Kesselfleisch, Leberwurst, Griebenwurst  
Fildersauerkraut und Kartoffelpüree d 17,80

**Terrine Saure Kutteln** f,  
dazu Röstkartoffeln 15,80

**Gaisburger Marsch**  
Schwäbischer Eintopf mit gekochter Rinderbrust,  
Kartoffeln und handgemachten Spätzle a,d,f 15,50

**Linsen** f mit Spätzle a,d,f  
dazu ein Paar Saitenwürste 1,3,8,1 13,80



### **Erst mal was heißes:**

**Griessklößchensuppe** 12,a,,e,f 5,30

**Maultaschensuppe** 12,17,a,,e,f 5,20

**Kräuterflädlesuppe** 12,a,d,e,f 4,90

### **Salate:**

**Kleiner bunter Salat** 2,3,12,,a,c,e,,g 5,00

**Portion Kartoffelsalat** 2,12,a,c,e,g 5,00

**Großer bunter Salat** 2,3,12,a,c,e,g 10,50

wahlweise

**mit gebratenen Putenbruststreifen** 3,50

oder

**mit gebratenen Maultaschen** 8,a,e,f,g. 3,50

### **Vom Rindvieh:**

**Zwiebelrostbraten vom Weiderind** mit Bratensoße <sup>2,12,e,f</sup>  
dazu handgemachte Spätzle <sup>a,d,f</sup> 26,80

**Vesperrostbraten**  
mit Zwiebeln, Bratensoße <sup>2,12,e,f</sup> und Brot <sup>f</sup> 23,00

### **Ein Schnitzel geht immer:**

**„Schwabenteller“**  
Schweinerücken in Champignonrahmsauce <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 18,50

**Paniertes Schnitzel von der Putenbrust** <sup>f,e</sup>  
dazu knusprige Kartoffelkroketten 16,70

**Steak von der Putenbrust**  
dazu hausgemachte Kräuterbutter und ein bunter Salat 16,70

**Schweineschnitzel paniert** <sup>d,f</sup> 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:

**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

**Tellerschnitzel**  
Schweineschnitzel paniert d,f  
mit Bratensoße 2,12,e,f und Brot f 13,00

**Wurstsalat**  
mit Stuttgarter Schinkenwurst<sup>1,3</sup>, 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

## Gerne erfüllen wir Ihre individuellen Wünsche:

Beilagen Änderung: auf Käsespätzle 3,50 --- auf Röstkartoffeln 3,50

Zusätzlich: Bratensoße 1,80 --- Champignonrahmsoße 3,00

Rahmsoße 2,00 --- Kräuterbutter 1,50

Scheibe Brot 0,60

## 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 Kristall Weizen f	0,5 l	4,70
Sanwald Hefeweizen Alkoholfrei f	0,5 l	4,70
Schwaben Bräu „Freibier“ Alkoholfrei f	0,33 l	3,80
Schwaben Bräu Radler Alkoholfrei f	0,33 l	3,80

**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

<b>Schorle</b>	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>	3,00
Cappuccino <sup>11,d</sup>	3,50
Milchkaffee <sup>11,d</sup>	3,50
Latte Macchiato <sup>11,d</sup>	3,90
Glas Tee alle Sorten	2,80
Glühwein <sup>9,m</sup>	5,50

## 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	6,50
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.