Speisekarte

For der Speise

| Frische Kräuterseitlinge und Champignons in Kräutersahnesauce dazu Weißbrot 5,12,16,32 | 10,80 € |
|--|---------|
| 6 Weinbergschnecken in Knoblauchbutter mit Toast 5,12,16 | 8,80 € |
| | |
| Aus dem Suppentopf | |
| Fruchtige Tomatensuppe 16,25 | 5,40 € |
| Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle 5,12,16,25 | 5,20 € |
| Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Maultaschen und geschmelzten Zwiebeln ^{5,12,16,25} | 5,30 € |
| Tagessuppe (Di-Fr nach Verfügbarkeit) Frisch vom Feld | 4,00 € |
| Gemischter Salatteller Auswahl von verschiedenen Rohkost und Blattsalaten ^{16,a,b,c} | 5,40 € |
| Bunte Salatplatte reichlich garniert mit zweierlei Dressing a,b,c | 11,80 € |
| Salat " Schwäbische Art" Bunte Salatplatte mit gebratenen Maultaschenstreifen ^{a,b,c,5,12,16} | 14,90 € |
| Salat " Fit for Life" Salatplatte mit gegrillten Putenbruststeifen ^{a,b,c} | 14,80 € |
| Salat "Nizza" Mit Thunfisch, Oliven, Peperoni¹ und Zwiebelringen ^{a,c,g} | 14,90 € |

Aus der Efanne und vom Grill...

Qute

| Geschnetzeltes von der Pute mit Früchten in feiner Currysahnesoße dazu Walnussreis ^{b,16} | 16,90 € |
|---|---------|
| Schwein | |
| Schweineschnitzel "Wiener Art" aus der Pfanne mit gemischtem Salatteller $a,b,c,5,12,27$ von der Pute $+1,50 \in$ | 16,20 € |
| Schweinerückensteak vom Grill mit gebratenen Pilzen , Rahmsauce und hausgemachten Spätzle ^{5,12,16,32} | 17,50 € |
| Schweinerückensteak gegrillt an Madagaskarpfeffersoße dazu Dauphinkartoffeln ^{12,16,32} | 16,80 € |
| "Alt Schwäbisch" Schweinerückensteak gegrillt mit Käsespätzle an Rahmsoße ^{5,12,16} | 16,90 € |
| Argentinisches Rind | |
| Rumpsteak vom Grill mit Pommes Frites und Kräuterbutter ¹⁶ | 24,90 € |
| Rumpsteak "Madagaskar" in einer rassig-pikanten Sauce aus Cognac und grünem Madagaskarpfeffer dazu Dauphinkartoffeln ^{12,16} | 25,60 € |
| Zarter Zwiebelrostbraten mit geschmelzten Zwiebeln und knusprigen Bratkartoffeln | 25,80 € |
| Schwäbischer "Ochsenteller" Zwiebelrostbraten mit Maultäschle und Käsespätzle ^{b,5,12,16} | 28,90 € |

Typisch Schwäbisch

| Hausgemachte Maultaschen geröstet mit Ei <u>oder</u> geschmälzt mit Zwiebeln, dazu bunter Salatteller ^{a,b,c,5,12,16} | 14,80 € |
|---|----------------|
| Schwäbischer Linsenteller (ohne Speck) mit Saitenwürstle, und Spätzle ^{a,b,c,e,5,12,16} | 12,50 € |
| Magerer Tafelspitz in kräftiger Meerrettichsauce dazu Dampfkartoffeln ^{c,f,16} | 19,40 € |
| Wangener Höhenteller | |
| Gegrillte Steaks von Schweinefilet, Roastbeef und Pute An Rahmsoße mit sautierten Pilzen auf Spätzle ^{5,12,16} | 23,90 € |
| Saure Nieren vom Schwein mit Röstkartoffeln ^{a,c} | <i>14,20</i> € |
| Ganz schön vegetarisch | |
| Schwäbische Käsespätzle | |
| serviert mit Zwiebelschmelze, dazu bunter Salatteller a,b,c,5,12,16 | 12,80 € |
| Gnocchi alla Rucola Kartoffelgnocchi an frischem Rucola, Tomatencreme und getrockneten Tomaten, | |
| garniert mit gerösteten Mandelblättern ^{12,16,25} | 12,80 € |
| Schwäbischer Linsenteller mit Spätzle ^{a,b,c,e,5,12,16} | 10,50 € |

Alle Hauptgerichte können als kleine Portion bestellt werden: - 3,50€

Für 2 Rersonen mit morz Hunger

"Ochsenplatte" Gegrillte Steaks von Rind, Schwein und Pute mit gebratenen Champignons und Kräutersaitlingen, hausgemachten Spätzle, Dauphinkartoffeln, Rahmsoße und buntem Salatteller a,b,c,5,12,16 60,00 €

Ebbes Kalts'

"Schweizer Wurstsalat"

von der Stuttgarter Schinkenwurst mit Käse reich garniert, dazu Bauernbrot a,b,c,d,e,26

12,90 €

Ter kleine Begleiter

Pommes Frites, Dauphinkartoffeln, Reis, Spätzle, Rösti, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln Aufpreis Salat statt Beilage +1,50€

4,00 €



| Feine Mousse au Chocolat bunt garniert 12,16,31 | 6,60 € |
|--|--------|
| Walnuss- und Schokoladeneis mit Eierlikör und Sahne a,12,16 | 5,80 € |
| Bourbon Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahnehaube ^{a,12,16} | 6,90 € |

Sehr geehrte Gäste,

sollten Sie Allergiker sein, sprechen Sie unser Servicepersonal an. Wir können ein paar Gerichte auch allergenfreundlicher zubereiten oder Sie entsprechend beraten und ein schönes alternatives Gericht für Sie finden. Unsere Soßen sind ausschließlich mit Maisstärke gebunden und glutenfrei. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Zusatzstoffe:

- a) mit Farbstoff
- b) mit Konservierungsstoff oder konserviert (ersatzweise auch "mit Nitritpökelsalz", "mit Nitrat" oder "mit Nitritpökelsalz und Nitrat")
- c) mit Antioxidationsmittel
- d) mit Süßungsmittel oder beinhaltet eine

Phenylalaninquelle

- e) mit Phospat
- f) geschwefelt
- g) geschwärzt
- h) gewachst

Allergene:

(es gilt immer:

und daraus gewonnene Erzeugnisse)

- 5. Weizen /glutenhaltiges Getreide
- 6. Roggen
- 7. Gerste
- 8. Hafer
- 9. Dinkel
- 10. Kamut
- 11. Krebstiere
- **12.** Eier

- 13. Fische
- 14. Erdnüsse
- 15. Sojabohnen
- 16. Milch / Laktose
- 17. Mandeln
- 18. Haselnüsse
- 19. Walnüsse
- 20. Kaschunüsse
- 21. Pecannüsse
- 22. Paranüsse
- 23. Pistazien
- 24. Macadamianüsse
- 25. Sellerie
- **26.** Senf
- 27. Sesamsamen
- 28. Schwefeldioxid und Sulfite

(in keinem Gericht enthalten)

- 29. Lupinen
- 30. Weichtiere

Sonstiges:

- 31. mit verkochtem Alkohol
- 32. verfeinert oder abgelöscht mit Alkohol