

Speisekarte

Vor 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)

4,00 €

Frisch vom Feld

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 Pfanne und vom Grill...

Pute

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} 16,20 €
von der Pute + 1,50 €

Schweinerückensteak vom Grill mit gebratenen **Pilzen**,
Rahmsauce und hausgemachten Spätzle ^{5,12,16,32} 17,20 €

Schweinerückensteak gegrillt an **Madagaskarpfeffersoße**
dazu Dauphinkartoffeln ^{12,16,32} 16,80 €

Argentinisches Rind

Rumpsteak vom Grill mit Pommes Frites und Kräuterbutter ¹⁶ 24,60 €

Zarter Zwiebelrostbraten mit geschmelzten Zwiebeln
und knusprigen Bratkartoffeln 25,20 €

Filetspitzen mit frischem Paprika
und hausgemachtem Rösti ^{16,25,32} 30,50 €

Rinderfilet vom Grill
in einer rassig-pikanten Sauce aus Cognac
und grünem Madagaskarpfeffer dazu Dauphinkartoffeln ^{12,16} 32,90 €

Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter,
dazu Pommes Frites ¹⁶ 32,90 €

Typisch Schwäbisch

Schwäbischer „Ochsenteller“

Zwiebelrostbraten mit Maultäschle und Käsespätzle ^{b,5,12,16} 28,90 €

Hausgemachte Maultaschen geröstet mit Ei oder

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} 18,20 €

Wangener Filetteller

Medaillons vom Schweinefilet, Rinderfilet und Pute

An Rahmsoße mit sautierten Pilzen auf Spätzle ^{5,12,16} 23,90 €

„Alt Schwäbisch“

Schweinerückensteak gegrillt mit Käsespätzle an Rahmsoße ^{5,12,16} 16,90 €

Saure Nieren vom Schwein mit Röstkartoffeln ^{a,c}

14,20 €

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 Personen mit morz Hunger

"Ochsenplatte" Medaillons 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 €

Der kleine Begleiter

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

4,00 €



Süße Geheimnisse

Feine Mousse au Chocolat bunt garniert ^{12,16,31}

6,20 €

Walnuss- und Schokoladeneis mit Eierlikör und Sahne ^{a,12,16}

5,20 €

Bourbon Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und Sahnehaube ^{a,12,16}

6,50 €

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