

Leichte Sommer-und Salatküche

Zanderfilet auf der Haut gebraten **Schweinehalssteak mit Zwiebeln**
mit Tomaten-Kapernbutter und Röstkartoffeln
Roamarinkartöffele oder Salat 14.60
17.80

Scheiben vom butterzarten Rinderfilet
mit hausgemachter Kräuterbutter
bunte Marktsalate
18.90

Fitness Salat
mit Putenstreifen
und Speck-Champignons
13.90

„Schwoabaseggl“
paniertes Landschweinschnitzel
auf bunter Salatplatte
13.80

Gepfeffertes Schweinefilet mit
geschmolzenen Tomaten und knackigen Salaten
15.90

Leckere Salate im Hausdressing
mit gebratenen Maultaschen
Essig,Oel und Zwiebala
12.50

Gebratene Streifen vom zarten
Roastbeef
mit vielen frischen Salaten
16.90

Viele bunte Marktsalate „veggi“
mit gebratenen Waldpilzen (saisonal)
11.50

I ka essa ond drenga was I will, mir schmeggd oifach koi Gschäft !

Aus am Subbahafa...

Rindfleischsuppe mit Kräuterflädle oder Mauldäschla	4.50
Herzhafte Knoblauchrahmsuppe mit Chilis	4.80
Pilzrahmsüpple mit Sahnehäuble	5.50
Beilagensalat zu den Hauptgerichten	4.50
Großer Salatteller	8.80

aus meiner Kochwerkstatt...lecker - deftiges.....

Scharfe Spaghetti mit gebratenen Garnelen, Shrimps und Chilis, Paprika, Knoblauch und Tomaten	Spaghetti"primavera"veggi mit Olivenoel,Knoblauch, Paprika, Tomaten
19.80	11.50

Berliner Leber vom Rind
mit Äpfel und Zwiebeln
Röstkartoffeln
12.90 *

Paniertes Schnitzel
vom Landschwein, aus der Butterpfanne
mit knusprigen Steakhous Pommes
13.80 *

Jägerschnitzel
mit Speck-Champignons
und Steakhous Pommes
14.50 *

Stuttgarter Schnitzel
paniertes Rückenschnitzel vom Landschwein
auf Kässpätzle, mit Rahmsauce
14.80 *

„ Schwäbischer Gruß „
medium gebratener Rostbraten vom heimischen Rindvieh
mit Zwiebala und Brägala, Maultäschle
19.50 *

BEILAGEN-UMBESTELLUNG 1 €

Kommat'r glei nach am essa, na kennat'r dsom Kaffee wiedr drhoim sai.

Wenn's so bleiba soll, wias isch, muaß sich viel ändra

ällaweil no s'bescht...

"Schwabenstreich"

Rostbrätle, ein paniertes Schnitzele,
Schweinefilet mit Rahmchampignons,
Maultäschle und Eierspätzle, ^{2,3,7,20,21}
17.90

RUMPSTEAK Mindestrohgewicht 250g

„Cafe de paris“

überbacken mit meiner leckeren Kräuterbutter, mit Zwiebelchampignons, Tomaten und
zubereitet nach schweizer Rezeptur

dazu servieren wir wahlweise : knackig frische Marktsalate
oder Steakhouse Pommes (sorry halb und halb geht nicht !)

22.90

„amerikanisch“

Speck,

22.90

BEILAGEN-UMBESTELLUNG 1 €

Au wenn's Maß voll isch, eigschenkt wird weiter

...aus unserer Eistruhe...

„Schwarzwaldbecher“ Vanille-Schokoladeneis mit Sauerkirschen	5.80
„Heiße Liebe“ Vanilleeis mit Himbeeren und Sahne	5.80
„Coupe Dänemark“ Vanilleeis mit Schokoladensauce	5.80

Au de dünnschde Schbäddsla, machad en broida Arsch

ab 17.00 Uhr zum Vesper...

Schinkenwurstsalat , ^{2,7}	7.50
Schwäbischer Wurstsalat, Schinken-und schwarze Wurst ^{2,7}	7.80
Schweizer Wurstsalat mit Käse und Gürkle ^{2,7}	7.80
Portion Brägala drzua	2.90
Paniertes Schnitzel mit Sosse und Brot	9.90
Zwiebelrostbraten mit Brot	16.90

's wird scho' so sei' solla - sonschd wär's net so.

Dia Alde sagad ned alles, ond dia jonge brauchad ned alles wissa

GETRÄNKE

davor...spritzig frisch...

Glas Sekt	0,1 l	4.00
Aperol Sprizz mit Sekt 1	0,25 l	5.50
Campari Mineral, 1	5 cl	4.20
Campari Orange, 1	5 cl	4.50
Ramazotti Rosato Mio mit Sekt und Basilikum	0,25 l	5.80

ohne alc...

Teinacher Mineralwasser / süß	0,2 l	1.70
Teinacher Mineralwasser	0,5 l	2.80
Teinacher still	0,5 l	2.80
Teinacher leckere Genuss Limonaden	0,33 l	3.00
Zitrone, Mango-Maracuja, Orange-Mandarine, Rhabarber-Mirabelle, Johann.-Holunder		

Pepsi Cola 1,3,9 /Mirinda 1,3 /Spezi 1,3,9	0,2 l 2.10	0,4 l 2.90
Apfelsaftschorle	0,2 l 2.10	0,4 l 2,90
Apfel - Johanissbeersaftschorle	0,2 l 2.10	0,4 l 2,90
Orangensaft		0,2 l 2.90
Bitter Lemon, 10		0,4 l 3.20

**Geld han ond koin Durscht han, gohd, abr Durscht han ond koi Geld han,
des isch schlemm**

ebbes warms...

Kaffee, Tee	2.40
Espresso / doppelt	2.00 / 3.80
Capuccino	2.80
Milchkaffee	3.10
Latte macchiato	3.10
Schokolade	3.50

A halbr Balla, isch nausgschmissas Geld

Stuttgarter Hofbräu vom Fass...

Pilsner / Export	0,3 l 2.50	0,5 l 2.90
Herrenpils		0,3 l 2.90
Radler		0,5 l 2.80
Schöffelhofer Kristall Weizen Flasche		0,5 l 3.20
Schöffelhofer Hefe Weizen alkoholfrei		0,5 l 3.20
Clausthaler Extraherb alkoholfrei		0,5 l 3.10
Allgäuer Büble Edelweiss Hefe Weizen	0,3 l 2.50	0,5 l 3.20

Koi Getränk löscht dr Durscht so schnell, wie fönf Bier

Saufsch, no stirbsch. Saufsch net, no stirbsch au, also besser saufsch

Schnäpsla 2 cl

Obstler	40 %	1.80
Williams	40 %	2.90
Kirschwasser	40 %	2.90
Jägermeister	35 %	2.00
Ramazotti	30 %	2.90
Hausschnaps (Marille)	34 %	2.50
Hendriks - Gin Tonic	44 %	6.50
Botucal -Alter Rum	40 %	6.50

weitere Spirituosen erfragen Sie bitte bei unserem Servicemitarbeiter

Weinbau Martin Büchele Affalterbach, QbA, weiß-rot 0,25 l

Riesling / trocken	4.10
Trollinger trocken	3.90
Trollinger - Lemberger	4.20

Weinschorle 0,25 l 2.80

Privatkellerei Rolf Willy Nordheim Heuchelberg QbA 0,25 l weiß - rot

Riesling trocken	4.30
Schwarzriesling Samtrot	4.50
Trollinger-Lemberger	4.50
Lemberger-Trollinger mit Cabernet Mitos	4.50
Schwarzriesling Weißherbst	4.20

Den Jahrgang, sowie unser Angebot an Flaschenweinen, erfragen Sie bitte bei der Bedienung

„Gschbard wird, egal was koschd“.