

" Ein gutes Essen ist Balsam für die Seele "

Herzlich Willkommen

Wir freuen uns Sie in den Schwabenstuben begrüßen zu dürfen.

Das Küchenteam stellt alle Kreationen selbst zusammen und bereitet diese täglich aus ausgewählten, vorrangig regionalen Produkten frisch zu.

Wir arbeiten mit vielen lokalen Lieferanten sehr eng zusammen.

Durch diese Zusammenarbeiten kennen wir die Herkunft der Produkte und können eine sehr gute Qualität und die Frische der Produkte garantieren.

Falls Sie Anregungen haben, sprechen Sie uns gerne an!

Gerne können Sie bei uns auch Gutscheine zum verschenken erwerben oder eines unserer selbstgemachten Produkten.

Ihr Alexander Neuberth und sein Team



ALLGEMEINES

Küchenzeiten

Dienstag - Donnerstag

12:00 Uhr - 13:30 Uhr

18:00 Uhr - 21:00 Uhr

Freitag

12:00 Uhr - 13:30 Uhr

18:00 Uhr - 21:30 Uhr

Samstag

18:00 - 21:30

Sonntag

12:00 Uhr - 19:00 Uhr durchgehend

warme Küche

- Gerne öffnen wir Samstagmittag für Ihre Veranstaltung ab 15 Personen
- Ab einer Anzahl von 10 Personen reichen wir je nach Geschäftslage die kleine Speisekarte
- Ab einer Anzahl von 15 Personen dürfen Sie aus unterschiedlichen Menüs eines auswählen, oder Sie vereinbaren vorab einen Termin zur individuellen Menüabsprache
- Für jede Bewertung auf einem Bewertungsportal (Google, Facebook, Tripadvisor, etc.) erhalten Sie von uns als Dankeschön eine hausgemachte Limonade gratis

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser

Ensinger Gourmet medium	0,5L 0,75L	3,20 4,20
Ensinger Gourmet still	0,5L 0,75L	3,20 4,20

Tafelwasser

Still oder mit Kohlensäure	0,25L 0,5L 1L	1,50 2,60 3,80
----------------------------	-------------------	--------------------

Softdrinks

Coca-Cola ^{1, 3, 9}	0,33L	3,00
Coca-Cola light ^{1, 3, 9, 13}	0,33L	3,00
Coca-Cola zero ^{1, 3, 9, 13}	0,33L	3,00
Fanta ^{1, 3,}	0,33L	3,00
Sprite ³	0,33L	3,00
Mezzo Mix ^{1, 3, 9}	0,33L	3,00
Schweppes Bitter Lemon ¹⁰	0,2L	2,70
Schweppes Tonic Water ¹⁰	0,2L	2,70
Schweppes Russian Wild Berry	0,2L	2,70
Schweppes Ginger Ale ¹	0,2L	2,70
Orangina	0,25L	3,30
Orangina rouge ¹	0,25L	3,30
Almdudler	0,35L	3,60

Säfte von Kumpf

Apfelsaft klar / Apfelsaft naturtrüb	0,2L	2,80
Orange	0,2L	2,80
Rhabarber	0,2L	2,80
Kirsch-Nektar	0,2L	2,80
Bananen-Nektar	0,2L	2,80
Maracuja-Nektar	0,2L	2,80
Cranberry-Nektar	0,2L	2,80
Johannisbeer-Nektar	0,2L	2,80
Merlot Traubensaft	0,2L	2,80
Multivitaminsaft	0,2L	2,80
Saftschorle	0,2L 0,4L	2,50 3,50

APERITIF

Schwabenstuben Haussekt	0,1L 0,75L	3,80 28,30
Hirschmüller Perlage rosé brut nature Sekt	0,1L 0,75L	4,00 29,20
Hirschmüller Muskateller Secco	0,1L 0,75L	3,20 22,00
Lillet Wild Berry		4,80
Campari Orange		4,80
Aperol Spritz		4,80
Hugo		4,80
Taylor´s Select Reserve Ruby Portwein	2cl 4cl	3,20 4,90
Taylor´s Chip Dry Portwein	2cl 4cl	3,20 4,90
Sandeman Medium Sweet Sherry	5cl	3,60
Sandeman Medium Dry Sherry	5cl	3,60
Sandeman Fino Sherry	5cl	3,60
Martini Bianco	5cl	3,50
Martini Rosso	5cl	3,50
alkoholfreies Holunderblütenschorle -selbstgemacht-		3,80
alkoholfreie Limonade -selbstgemacht-		3,80
Weingut Danner (Baden)		
2015 Chriäse Wiin (Likörwein)		
Ein Pinot Noir in der Maischegärung trifft auf zwei mal destilliertes Schwarzwälder Kirschwasser. Seine Holzfassreife erlangt dieser Likörwein durch die einjährige Lagerung im Barrique-Fass.	5cl	5,40

BIERE

Biere frisch vom Fass

Dinkelacker CD Pils	0,3L 0,5L	3,30 4,20
Sanwald Hefe Weizen	0,3L 0,5L	3,30 4,20
Radler	0,3L 0,5L	3,30 4,20

Flaschenbiere – Vollbiere

Wulle	0,33L	3,50
Cluss Kellerpils	0,33L	3,50

Weizenbiere

Sanwald Kristall Weizen	0,5L	4,20
Sanwald Hefe Weizen dunkel	0,5L	4,20

Alkoholfreie Biere

Dinkelacker alkoholfrei	0,33L	3,50
Sanwald Hefe Weizen alkoholfrei 0,0%	0,5L	4,20

KAFFEE exklusiv von HEIMBS

Tassenweise

Café Crème 9	2,40
Espresso 9	1,90
Espresso Macchiato 9	2,20
Doppelter Espresso 9	3,10
Cappuccino 9	2,90
Milchkaffee 9	2,90
Latte Macchiato 9	3,20
Heiße Schokolade dunkel	3,10
Entcoffeinierter Kaffee	2,90

Bereits 1954 hat Heimbs das revolutionäre aerotherm®-Röstverfahren entwickelt. Dabei werden die Kaffeebohnen in einem indirekt erhitzten Luftstrom verwirbelt & schonend geröstet. Ohne Berührung mit heißen Metallteilen, die das Röstergebnis beeinträchtigen, schweben die Bohnen gleichsam in der Luft und werden so von außen nach innen gleichmäßig durchgeröstet.

TEE exklusiv von HEIMBS

Glasweise

Friesentraum	2,40
Sahne Karamell	2,40
Früchtezauber	2,40
Grüner Tee	2,40
Kamille	2,40
1001 Nacht	2,40
Pfefferminze	2,40
Rooibos Zimt	2,40

Finch® Schwäbischer Highland Whisky

Die Natur gibt ihm seine Seele. Der einzigartige Schwäbische Hochland Whisky vereint unberührte Natur, glasklare Albluft und reinstes Wasser mit perfekter Handwerkskunst und höchstem Qualitätsverständnis.

Finch® Schwäbischer Highland Whisky - Classic 2cl 5,50

Auf der Basis von Weizen und Gerstenmalz aus eigenem Anbau. 5 Jahre gereift in speziell ausgesuchten Barrique-Weinfässern. Ein fruchtig-milder Whisky dessen feiner Geschmack an Schokolade, Honig und Weintrauben erinnert.

40% vol

Finch® Schwäbischer Highland Whisky - Honig Likör 2cl 4,50

Zusammen mit lokalem, erlesenem Honig wird die süße Spezialität Whisky-Honig-Likör; ohne Zusatz anderer Zuckerstoffe. Dieser Whisky besticht durch den intensiven Vanille-Honigduft mit zarter Süße und Finesse im Abgang. Die Harmonie von Whisky und Honig in Vollendung.

27% vol

Finch® Schwäbischer Highland Whisky - Single Malt Sherry 2cl 6,50

Auf der Basis von gemälzter Gerste aus eigenem Anbau. 5 Jahre gereift in exquisiten Sherryfässern. Ein edler Whisky mit einem milden und äußerst eleganten Geschmack von feinsten Sherry- und Karamellnoten. 42% vol

Finch® Schwäbischer Highland Whisky - Destillers Edition 2cl 6,50

Auf der Basis von Weizen aus eigenem Anbau gereift in speziell ausgesuchten Fässern. 6 Jahre im Weißwein-Barriquefass, vereint mit 6 Jahren im Bourbonfass gereiftem Whisky. Ein erlesener Genuss mit Weißwein- und Vanillenoten sowie honigsüßem Nachklang.

42% vol

SPIRITUOSEN UND EDELBRÄNDE

Albfink Gin	2cl	4,50
Albfink Aged-Gin	2cl	5,50
Albfink Wodka	2cl	4,50
Albfink Nuss-Likör	2cl	4,50
Albfink Himbeerlikör	2cl	3,80

Ramazotti	2cl	3,50
Asbach Uralt	2cl	3,50
Baileys ^{1, 3, 9}	2cl	3,50
Aperol ^{1, 10}	2cl	3,50
Campari	2cl	3,50

von der Gutsbrennerei Hofgut Aglishardt

Schlehengeist	2cl	3,80
Schlehentresterbrand	2cl	4,20
Obstler	2cl	3,00
Williams	2cl	3,80
Kirschwasser	2cl	3,80
Himbeergeist	2cl	3,80
Bühler Zwetschge	2cl	3,80

WEINSCHORLE

Riesling - Weinschorle	0,2L	3,60
Trollinger Weißherbst - Weinschorle	0,2L	3,60
Trollinger - Weinschorle	0,2L	3,60

AUSREIßER - WEINE aus aller Welt

Weißwein

Weingut Dr. Loosen (Mosel)

2015 Riesling "Bernkasteler Lay" Kabinett ⁵ 0,2L | 0,75L 8,90 | 26,80

Alkohol 7,5%, Restzucker 47,7g/L, Säure 9,5g/L

Geschmack: Pfirsiche, Mirabellen etwas Banane und Mineralität

Weingut Türk (Kremstal)

2015 Chardonnay Barrique ⁵ 0,75L 31,80

Alkohol 13,5%, trocken, Restzucker 2,1g/L, Säure 5%

Geschmack: Kaffee und Vanille

Vicari (Italien)

2015 Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico ⁵ 0,2L | 0,75L 6,60 | 19,80

Alkohol 13,5%, 100% Verdicchio, Säure 5,5g/L

Geschmack: frisch, trocken mit einem bitterem Nachgeschmack

Nuraghe Crabioni (Sardinien)

2015 Vermentino di Sardegna ⁵ 0,2L | 0,75L 6,90 | 20,80

Alkohol 13,5%

Weingut Stefan Ott (Niederösterreich)

2015 Chardonnay Reserve ⁵ 0,2L | 0,75L 8,90 | 26,80

Alkohol 13,5%, trocken, Restzucker 3g/L, Säure 6g/L

Geschmack: im Barrique Fass ausgebaut, schmelzig, mit exotischer Frucht, Nuss- und Röstaromen

AUSREIßER - WEINE aus aller Welt

Rotwein

Kellerei Schola Sarmenti (Nardò, Apulien, Italien)

2013 Nardò Rosso Riserva 'Nerio' D.O.C ^s 0,2L | 0,75L 8,60 | 25,80

Alkohol 13,5%, 80% Negroamaro, 20% Malvasia Nera
Geschmack: gehaltvoll mit kräftigem Extrakt und einer eleganten Struktur, weiches, feinkörniges Tannin

Plani Arche (Umbrien)

201 Montefalco Rosso ^s 0,2L | 0,75L 7,90 | 23,80

Alkohol 15%, 60% Sangiovese, 25% Barbera, 15% Sagrantino
Geschmack: 12 Monate Holzfass, Andauernd, leicht tanninhaltig

Weingut Artner (Mittelburgenland)

2013 Falcon 0,2L | 0,75L 9,60 | 28,80

Alkohol 14%, Restzucker 1g/L, Säure 5,5g/L
Geschmack: (Cuvée aus Blaufränkisch, Merlot und Zweigelt) zarte Holznote

Weingut Pfneisl (Mittelburgenland)

2011 Cabernet Sauvignon "offspring" 0,75L 43,80

Alkohol 14,8%, Restzucker 1g/L, Säure 5,8g/L, 38 Monate im Barrique
Geschmack: extrem dicht und kraftvoll zupackend

Weingut Rebenreich und Ernst

2014 Syrah 0,75L 39,80

Alkohol 13,5%, Restzucker 1g/L, Säure 7,4g/L, 26 Monate im Barrique
Aromen von dunklen Beeren, Kirschen und Pflaumen mit Anklängen an Schokolade

AUSREIßER - WEINE aus aller Welt

Rotwein

Weingut Ernst (Mittelburgenland)

2016 Zweigelt ⁵

0,2L | 0,75L 7,90 | 23,80

Alkohol 13,5%, Restzucker 1,0g/L, Säure 6,4g/L

Geschmack: mineralisch wuchtig, extrasüß und kräftig, Ausbau im Eichenfass

Weingut Thiery-Weber (Niederösterreich)

2014 Blauer Zweigelt Reserve ⁵

0,2L | 0,75L 10,60 | 31,80

Alkohol 13,5%

Geschmack: 20 Monate Barriquelagerung, würzig, fruchtig, kräftig

Weißweine (Regional)

Weingut Amalienhof (Heilbronn)

2016 Riesling QbA ⁵

0,25L

4,90

Alkohol 12%, Restzucker 11,3g/L, Gesamtsäure 6,3g/L

Geschmack: Hellgolden, sanft-aromatische Rieslingfrucht, sehr harmonisch und gut im Trunk, wenig Säure

Weingut Amalienhof (Heilbronn)

2013 Süße Amalie QbA ⁵

0,2L | 0,75L

6,40 | 19,20

Alkohol 10,5%, Cuvée aus Kerner und Riesling

Geschmack: fruchtig milder Cuvée mit süßem Schmelz

Weingut Amalienhof (Heilbronn)

2015 Der Steinberg QbA ⁵

0,2L | 0,75L

6,60 | 19,80

Alkohol 13%, Restzucker 4,2g/L, Gesamtsäure 5,1g/L

Geschmack: Cuvée aus Weißburgunder, Grauburgunder und Riesling, trocken

Weingut Forsthof (Steinheim an der Murr)

2016 Weißburgunder QbA ⁵

0,2L | 0,75L

6,80 | 20,40

Alkohol 12,9%, Restzucker 5,3g/L, Säure 6,0g/L

Geschmack: Williamsbirne, Ananas, Honigmelone

Weingut Forsthof (Steinheim an der Murr)

2016 Ars Vinitoris QbA ⁵

0,2L | 0,75L

6,80 | 20,40

Alkohol 12,6%, Restzucker 6,4g/L, Säure 7,2g/L

Geschmack: Cuvée aus Weißburgunder, Grauburgunder und Riesling, Ananas, Grapfruit, Honigmelone, fruchtig, erfrischend, spritzig

Untertürkheimer Weinmanufaktur

2015 Mönch Berthold** QbA ⁵

0,2L | 0,75L

7,90 | 23,80

Alkohol 13%, Restzucker 6,5g/L, Säure 6g/L

Geschmack: Cuvée aus Kerner und Riesling, Kräftiger, würziger Duft mit einem Bukett von Blüten, Birnen und Aprikosen sowie zarten Anklängen von Vanille

Weißweine (Regional)

Untertürkheimer Weinmanufaktur

2015 Simply Blanc de Blancs QbA ⁵ 0,2L | 0,75L 6,60 | 19,80

Alkohol 10%, Restzucker 20,5g/L, Gesamtsäure 5,6g/L
Geschmack: Cuvée aus Müller-Thurgau und Riesling, feine Muskatnote
gefolgt von Grapefruit, reifer Birne und Quitte

Merkle Wildspontan (Ochsenbach)

2015 Gewürztraminer mit Riesling ⁵ 0,2L | 0,75L 7,90 | 23,80

Alkohol 12%, Restzucker 14,5g/L, Gesamtsäure 6,5g/L
Geschmack: lieblich, dezent und feine aromatische Extrasüße, leichte
Muskatnote

Merkle Wildspontan (Ochsenbach)

2015 Riesling Stubensandstein ⁵ 0,2L | 0,75L 6,80 | 20,40

Alkohol 12%, Restzucker 16g/L, Gesamtsäure 7,4g/L
Geschmack: Ananas, Quitte, Birne, reifer Zitrone, gelbem Pfirsich und
Orangenzesten

Merkle Wildspontan (Ochsenbach)

2014 Müller-Thurgau Hochebene ⁵ 0,2L | 0,75L 6,80 | 20,40

Alkohol 13%, Restzucker 3,5g/L, Säure 6,3g/L
Geschmack: frischer Salbei und Basilikum, Ananas, gelbe Birne, Sta-
chelbeere, Waldmeister, Tonkabohne, vollmundig, trocken

Wein & Sektgut Hirschmüller (Lauffen am Neckar)

2016 Muskateller ⁵ 0,2L | 0,75L 7,10 | 21,30

Alkohol 12%, Restzucker 3,1g/L, Säure 5,9g/L
Geschmack: elegant, ausgewogen und mit einem fruchtbetontem Ab-
gang

Wein & Sektgut Hirschmüller (Lauffen am Neckar)

2016 Grauburgunder ⁵ 0,2L | 0,75L 7,50 | 22,50

Alkohol 13%, Restzucker 3,2g/L, Säure 6,2g/L
Geschmack: Seine intensiven, würzigen Aromen erinnern an Melo-
ne, Haselnuss, frisches Heu und Karamell. Am Gaumen öffnet er sich
spannend mit intensiver Frucht, eleganter Mineralität und anregen-
dem, saftigem Abgang

Roseweine (Regional)

Weingut Amalienhof (Heilbronn)

2016 Trollinger Weißherbst QbA ⁵ 0,25L 4,90

Alkohol 10%, Restzucker g/L, Gesamtsäure g/L

Geschmack: Die leichte kernige Art bringt das fruchtige feine Kirscharoma ideal zur Geltung. Verspielte milde Säure bringt Harmonie in die lebendige Frische und unbeschwerten Genuss rundum

Weingut Amalienhof (Heilbronn)

2015 Samtrot Weißherbst Kabinett ⁵ 0,2L | 0,75L 6,80 | 20,40

Alkohol 12%, Restzucker 14,5g/L, Gesamtsäure 6,5g/L

Geschmack: lieblich, dezent und feine aromatische Extrasüße, leichte Muskatnote

Merkle Wildspontan (Ochsenbach)

2016 Rosé Saignée ⁵ 0,2L | 0,75L 6,80 | 20,40

Alkohol 12,5%, Restzucker 14,7g/L, Gesamtsäure 5,3g/L

Geschmack: Orangenblüte, Quittengelee, rotstängeliger Rhabarber, süffig & reife Agrumen

Weingut Forsthof (Steinheim an der Murr)

2016 Schwarzriesling QbA ⁵ 0,2L | 0,75L 6,60 | 19,80

Alkohol 12%, Restzucker 11,1g/L, Säure 6,7g/L

Geschmack: feinfruchtig und zart

Blanc (Regional)

Weingärtner Marbach

2014 Trollinger Blanc de Noir ⁵

0,2L | 0,75L 6,40 | 19,20

Alkohol 12%, Restzucker 3,1g/L, Säure 5,9g/L

Geschmack: elegant, ausgewogen und mit einem fruchtbetontem Abgang

Untertürkheimer Weinmanufaktur

2014 Spätburgunder Blanc de Noirs QbA ⁵

0,2L | 0,75L 6,40 | 19,20

Alkohol 13%, Restzucker 6,1g/L, Säure 6,2g/L

Geschmack: weich und himbeerig, mit einer erfrischenden Säure

Rotweine (Regional)

Weingut Amalienhof (Heilbronn)

2015 Trollinger QbA ⁵ 0,25L 4,90

Alkohol 12%, Restzucker 10,7g/L, Gesamtsäure 4,1g/L
Geschmack: Herzhaft mit Biss und feinen Würznoten, trocken

Weingut Amalienhof (Heilbronn)

2016 Trollinger mit Lemberger QbA ⁵ 0,25L 4,90

Alkohol 12%, Restzucker 14,1g/L, Gesamtsäure 4,3g/L
Geschmack: Cuvée aus 70% Trollinger & 30% Lemberger, kräftiger fruchtiger Rotwein, halbtrocken

Weingut Amalienhof (Heilbronn)

2013 Wild R QbA ⁵ 0,2L | 0,75L 7,90 | 23,80

Alkohol 12,5%, Restzucker 4,7g/L, Gesamtsäure 11,8g/L
Geschmack: Cuvée aus Wildmuskat, Lemberger, Dornfelder und Cabernet Sauvignon, halbtrocken

Weingut Amalienhof (Heilbronn)

2012 Samtrot QbA ⁵ 0,2L | 0,75L 6,50 | 19,50

Alkohol 13%, Restzucker - g/L, Säure - g/L
Geschmack: -

Weingut Forsthof (Steinheim an der Murr)

2014 Ars Vinitoris QbA ⁵ 0,2L | 0,75L 7,90 | 23,80

Alkohol 13,5%, Restzucker 2,0g/L, Säure 5,3g/L
Geschmack: Cuvée aus Lemberger, Spätburgunder und Cabernet, Bukett nach Himbeeren, Südfrüchten, Erdbeeren, trocken, zart

Weingut Forsthof (Steinheim an der Murr)

2015 Lemberger ⁵ 0,2L | 0,75L 7,50 | 22,50

Alkohol 13%, Restzucker -g/l, Säure -g/l
Geschmack: Im Geschmack erinnert er an reife, dunkle Beeren. Er hat ein sehr gutes Reifepotential. Im großen Holzfass gereift

Rotweine (Regional)

Weingut Forsthof (Steinheim an der Murr)

2014 Muskattrollinger ₅

0,2L | 0,75L 7,50 | 22,50

Alkohol 12%, Restzucker 11,8g/L, Gesamtsäure 4,6g/L
Geschmack: Herzhaft mit Biss und feinen Würznoten, trocken

Weingut Lukas Krauß (Pfalz)

- Pornfelder ₅

0,2L | 0,75L 7,90 | 23,80

Alkohol 12,5%, Restzucker 2,5g/L, Gesamtsäure 4,7g/L
Geschmack: Cuveé aus Dornfelder & Portugieser ,schmeckt nach Waldbeeren und Kräuter, saftig, erdig und mit ganz viel Frucht

Untertürkheimer Weinmanufaktur

2015 Mönch Berthold** QbA ₅

0,2L | 0,75L 6,60 | 19,80

Alkohol 13,5%, Restzucker 2,6g/L, Säure 5,1g/L
Geschmack: Cuvée aus Lemberger, Spätburgunder und Cabernet, Röst- und Vanillearomen, samtig, würzig, trocken, Barrique

Untertürkheimer Weinmanufaktur

2013 Cabernet Franc*** QbA ₅

0,75L 31,80

Alkohol 13,5%, Restzucker 1,6g/L, Gesamtsäure 5,6g/L
Geschmack: Brombeeraromen, Veilchen, dezente Schokoladentönen, feine Röstaromen, edle Tabaknoten, Pflaumenchutney und Kaffee

Rotweine (Regional)

Merkle Wildspontan (Ochsenbach)

2015 Muskattrollinger Steillage ⁵ 0,2L | 0,75L 6,80 | 20,40

Alkohol 12%, Restzucker 19,8g/L, Gesamtsäure 4,5g/
Geschmack: fruchtig aromatisch nach Rosenblüten, Kaffee, reifer
Mango, gerösteten Haselnüssen, rosa Pfefferbeeren

Merkle Wildspontan (Ochsenbach)

2015 N° 15 ⁵ 0,2L | 0,75L 8,90 | 26,80

Alkohol -%, Restzucker -g/L, Gesamtsäure -g/L
Geschmack: Rebsorten- und Jahrgangscuvée, keinerlei Angaben, damit
man die Erwartungen einen nicht beeinflussen

Merkle Wildspontan (Ochsenbach)

2015 Lemberger Tonsteinmergel ⁵ 0,2L | 0,75L 6,80 | 20,40

Alkohol 13,5%, Restzucker -g/L, Säure -g/L
Geschmack: Umhüllt von feinen Brombeer- und Heidelbeernoten,
Piment und etwas Nelke legt der würzig-samtige Lemberger einen
eleganten Abgang hin

Wein & Sektgut Hirschmüller (Lauffen am Neckar)

2015 Lemberger Reserve ⁵ 0,2L | 0,75L 9,70 | 29,20

Alkohol 13,5%, Restzucker 1,9g/L, Säure 4,4g/L
Geschmack: 16 Monate im 500 Liter Eichenholzfass, vollmundig,
trocken, würziger, intensiver und langanhaltender Abgang

Wein & Sektgut Hirschmüller (Lauffen am Neckar)

2015 Schwarzriesling ⁵ 0,2L | 0,75L 7,10 | 21,30

Alkohol 13%, Restzucker 1,7g/L, Säure 4,5g/L
Geschmack: trocken, intensive & reife Frucht

Burgunder (Regional)

Merkle Wildspontan (Ochsenbach)

2014 Pinot Meunier 5

0,2L | 0,75L 6,60 | 19,80

Alkohol 13%, Restzucker 6,5g/L, Gesamtsäure 4,2g/L

Geschmack: Dieser Schwarzriesling besticht am Gaumen durch seine feine Würze. Im geschmeidigen Abgang kristallisieren sich dezente Tannine heraus

VORSPEISEN UND KNACKIGE SALATE

Gemischter Salatteller [V]

gemischte Rohkostsalate, selbstgemachter Kartoffelsalat und Blattsalate 4,70

Großer gemischter Salatteller

mit Walnussdressing, gerösteten Nüssen und Brotwürfel 9,50

dazu wählbar

gebratene Garnelen + 4,30

gebratene Rinderstreifen + 4,30

gebackene Pilze + 2,00

Siedfleischsülze

mit Meerrettich-Radieschenvinaigrette dazu Blattsalat und Crostini 11,80

Gratinierter Ziegenfrischkäse

mit süß-sauer eingelegtem Gemüse und Erdbeeren 10,80

SUPPEN

Rinderkraftbrühe

mit Gemüsestreifen und Kräuterflädle 4,90

mit gebackenen Grießknödeln 4,90

mit Maultaschen 5,20

Mediterraner Fischsud

mit gebratenen Riesengarnelen 8,80

Spargelcremesuppe [V]

mit Bärlauchnockerl 6,80

KLEINIGKEITEN

Schwäbischer Wurstsalat mit frischem Bauernbrot mit Bratkartoffeln	9,50 12,50
Schweizer Wurstsalat mit frischem Bauernbrot mit Bratkartoffeln	9,50 12,50
Hausgemachte Maultaschen mit selbstgemachtem Kartoffelsalat geröstet mit Ei geschmelzt	10,50 10,50
Zwiebelrostbraten [200g] mit Fettrand gebraten dazu kräftige Zwiebelsoße und frisches Bauernbrot und kleiner gemischter Salatteller	16,80 17,80
Große Portion Siedfleischsülze mit Meerrettich-Radieschenvinaigrette dazu Blattsalat und Bratkartoffeln	16,80

Sehr geehrte Gäste,
gerne hält die Küche die Kleinigkeiten für Sie ab 18:00 Uhr bereit.

HAUPTGERICHTE - Spargel

Frischer deutscher Spargel

zur Wahl
braune Butter

oder
Sauce Hollandaise

zur Wahl
neue Kartoffeln

oder
Kräuterflädle

Eine Soße und eine Beilage ist im Preis inbegriffen 19,80

mit zweierlei Schinken + 3,00

mit 150g Rinderfiletsteak + 9,00

mit einem Wiener Schnitzel + 5,00

mit geschmorter Oxenbacke + 5,00

Spargel Milano [V] 21,80
Gratinierter Spargel mit Parmesan, Sauce Choron und neuen Kartoffeln

Spargel nach polnischer Art [V] 21,80
mit polnischer Bröselmischung und Kräuterflädle

Spargelcremesuppe [V] 6,80
mit Bärlauchnockerl

HAUPTGERICHTE – Fleisch

Zwiebelrostbraten [200g] mit Fettrand gebraten, dazu kräftige Zwiebelsoße, frische Maultasche und selbstgemachte Spätzle ²	19,50
Siedfleisch vom Rind mit Meerrettichsoße auf Wurzelgemüse dazu Salzkartoffeln und Preiselbeeren ^{2,7,8}	17,50
Schweinelendchen mit Pilzrahmsoße dazu selbstgemachte Spätzle und Kroketten ⁸	17,80
Geschnetzeltes von Rind und Kalb „Züricher-Art“ in Pilzrahmsoße dazu Röstitaler ⁸	18,50
Geschmorte Oxenbacke mit Balsamicosoße und gebackener Oxenschwanzpraline dazu Vanillekarotte und Kartoffelselleriestampf	22,50
Freiberger Pfännle Das Beste von Rinderrücken und Schweinefilet mit dunkler Soße, roter Zwiebelmarmelade, geschmelzter Maultasche und selbstgemachten Spätzle	21,80

Gerne servieren wir Ihnen alle Hauptgericht auch als Seniorenteller. Bitte sprechen Sie
unser Servicepersonal darauf an. Die Seniorenteller sind 2,00 € günstiger.

HAUPTGERICHTE

Gegrilltes Argentinisches Rumpsteak
mit Kräuterbutter und buntem Steakpfeffer

zur Wahl:

250g	25,80
300g	29,80
400g	38,80

Eine Beilage zur Wahl ist im Preis inbegriffen.

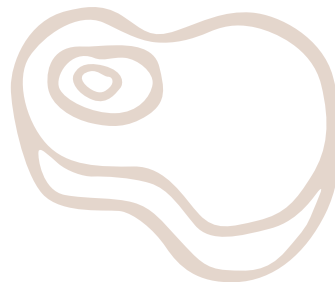
Rinderfilet-Steak [180g]
mit Kräuterbutter und buntem Steakpfeffer dazu großer bunter Blattsalat
und frisches Kräuterbaguette 27,80

Cordon bleu
vom Landschwein mit einer Beilage zur Wahl 17,50

Wiener Schnitzel
vom Kalb mit einer Beilage zur Wahl 19,80

Beilagen

selbstgemachte Spätzle
Salzkartoffeln
Pommes frites
Kroketten
Röstitaler
selbstgemachter Kartoffelsalat
frisches Gemüse der Saison
Rahmspinat
Bratkartoffeln
Bratkartoffeln mit Speck
frisch geröstetes Kräuterbaguette



je 3,00

Gerne servieren wir Ihnen alle Hauptgericht auch als Seniorenteller. Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal darauf an. Die Seniorenteller sind 2,00 € günstiger.

HAUPTGERICHTE – Fisch

Edelfischteller

mit Jacobsmuschel, Garnelen und Fisch nach Marktangebot dazu
Safran-Artischocken-Eintopf 24,80

Gebratener Zander

mit Erbsenpüree, eingelegten Karottenschlaufen und gegrillte Karotten
dazu gebackene Kartoffelwürfel 8 22,80

Wir empfehlen Dazu:

2014 Ars Vinitoris vom Weingut Forsthof ein super Begleiter
zu Fischgerichten 6,80

HAUPTGERICHTE – Vegetarisch und Vegan

Käsespätzle [V]

mit Zwiebelschmelze dazu ein gemischter Salatteller 8 12,50

Gratinierte gefüllte Kräuterflädle [V]

mit Spinat und geschmolzenen Tomaten 8 11,80

Gefüllte Spitzpaprika [V]

mit mediterranem Bulgur und Feta dazu Tomatensoße 13,80

Gebackene Pilz-Risotto-Kroketten [V]

mit geschmortem Chicoree und Kräutercreme 8 14,50

Schwabenstuben Gemüsepfännle [VEGAN]

mit frischem Gemüse vom Markt dazu rote Zwiebelmarmelade, Curryreis
und Quinoa 14,80

Wir empfehlen Dazu: Unser selbstgemachtes Holunderblütenschorle
-alkoholfrei- 3,80

KINDER-MENÜ

Wilde Kerle Schnitzel Kleines Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites	9,20
Heidi und Peter Saitenwürstle mit Pommes frites	6,20
Benjamin Blümchen Spätzle und Bratensoße	5,20
Rotkäppchen 2 frische Pfannkuchen mit Zimt & Zucker dazu Apfelmus	6,50
Käpt´n Blaubär Maultaschen mit Bratensoße	6,80

Nach jedem Kinderessen gibt es eine Kugel Eis nach Wahl für Ihr Kind.
Das Kindermenü gilt für Kinder bis 10 Jahren.

NACHSPEISEN alle [V]

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit buntem Fruchtsalat dazu Tutti-Fruttsorbet und Sauerrahmschaum 8	8,50
Vanille Crème brûlée mit marinierten Erdbeeren und Rhabarbersorbet 8	7,30
Papanaşi - gebackene Frischkäsebällchen - mit marinierten Erdbeeren und Vanille-Karamelleis 8	7,20
Heiße Liebe Vanilleeis mit heißen Himbeeren 8	6,80
Sorbet Trilogie [VEGAN] 3 selbstgemachte Sorbets des Hauses mit frischen Früchten 8	7,80
Kugel Sorbet nach Wahl aufgegossen mit Riesling - Sekt 8	3,80
Kugel Sorbet nach Wahl [VEGAN] mit frischen Früchten 8	3,80
4 frische Pfannkuchen [V] mit Zimt & Zucker dazu Apfelmus 8	10,80
Eis / Sorbet selbstgemachtes Eis nach Tagesangebot 8	1,50
Sahne 8	0,80
selbstgemachtes Sorbet nach Tagesangebot	1,70
Wir empfehlen zu dem Dessert: Weingut Danner (Baden) 2015 Chriäse Wiin (Likörwein)	5cl 5,40

ZUSATZSTOFFE

1. mit Farbstoff(en)
2. mit Konservierungsstoff(en)
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker(n)
5. mit Schwefeldioxid
6. mit Schwärzungsmittel
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. gewachst (wenn die Oberfläche von frischen Früchten derart behandelt wurde)
12. mit Taurin
13. enthält eine Phenylalaninquelle (ist z.B. bei dem Süßungsmittel Aspartam anzugeben)