

" 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 unser selbstgemachtes Balsamico Dressing.

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 8 Personen reichen wir je nach Geschäftslage die kleine Speisekarte
- Ab einer Anzahl von 12 Personen dürfen Sie aus unterschiedlichen vorgefertigten 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
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
Apfel Hibiskus	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 2cl 6,50

Auf der Basis von gemälzter Gerste aus eigenem Anbau. 6 Jahre gereift in speziell ausgesuchten Fässern die perfekte Kombination aus Wein-, Bourbon- und Sherry- Fässern. Ein edler Whisky mit erlesenen Geschmack von feinen Gewürzen, Vanille und einer schönen Sherrynote.

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 <small>1, 3, 9</small>	2cl	3,50
Aperol <small>1, 10</small>	2cl	3,50
von der Gutsbrennerei Hofgut Aglshardt		
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

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, 12

Geschmack: frisch, trocken mit einem bitterem Nachgeschmack

Nuraghe Crabioni (Sardinien)

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

Alkohol 13,5%

AUSREIßER - WEINE aus aller Welt

Rotwein

Kellerei Schola Sarmenti (Nardò, Apulien, Italien)

2013 Nardò Rosso Riserva 'Nerio' D.O.C ⁵ 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)

2012 Montefalco Rosso ⁵ 0,2L | 0,75L 7,90 | 23,80

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

In Signo Leonis (Mittelburgenland)

2015 Zweigelt "zeitlos" ⁵ 0,2L | 0,75L 7,90 | 23,80

Alkohol 13%, Restzucker 1,0g/l, Säure 5,0g/l, 12 Monate Barrique
Aroma: vollbeeriger Brombeeren, Herzkirschen, saftiger Zwetschgen, ein Hauch von Nougat und Mokka, trocken

Weingut Artner (Mittelburgenland)

2013 Falcon (Cuvée aus Blaufränkisch, Merlot und Zweigelt) 0,2L | 0,75L 9,60 | 28,80

Alkohol 14%, Restzucker 1g/l, Säure 5,5g/l
Geschmack: 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

WEINGUT AMALIENHOF Heilbronn

Weißwein

2016 Riesling trocken QbA ⁵	0,25L	4,90
2013 Süße Amalie QbA ⁵	0,2L 0,75L	6,00 18,00
2015 Der Steinberg QbA ⁵	0,2L 0,75L	6,60 19,80

Rotwein

2014 Trollinger trocken QbA ⁵	0,25L	4,90
2015 Trollinger mit Lemberger QbA ⁵	0,25L	4,90
2013 Wild R QbA ⁵	0,2L 0,75L	6,80 20,40
2012 Samtrot trocken QbA ⁵	0,2L 0,75L	6,50 19,50

Weißherbst

2016 Trollinger Weißherbst QbA ⁵	0,25L	4,90
2015 Samtrot Weißherbst Kabinett ⁵	0,2L 0,75L	6,20 18,50

Weinschorle

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



Naturnaher Weinbau, geringe Erntemengen und reife und gesunde Trauben bestimmen den typischen Charakter der Weine, denn das ist deren Philosophie. Bei der Weinbereitung im Keller steht die Förderung der natürlichen geschmacklichen Eigenschaften der Rebsorten im Vordergrund. Traditionelle Handwerkskunst gepaart mit Experimentierfreude sind deren Stärken.

WEINGÄRTNER MARBACH

Blanc

2014 Trollinger Blanc de Noir 5

0,2 | 0,75L 6,00 | 18,00



Die ausgezeichnete Qualität entsteht in neun Orten mit langer Weintradition.
Steile Weinberge entlang des Neckars prägen das Bild dieser reizvollen Kulturlandschaft.

WEINGUT FORSTHOF Steinheim an der Murr

Weißwein

2016 Weißburgunder trocken QbA ⁵	0,2L 0,75L	6,40 19,20
2015 Ars Vinitoris QbA ⁵	0,2L 0,75L	6,40 19,20

Rotwein

2013 Ars Vinitoris QbA ⁵	0,2L 0,75L	6,80 20,40
-------------------------------------	--------------	--------------



Seit 15. August 2012 ist das Weingut Forsthof offiziell im Kreis der Bioweingüter aufgenommen. Die dort hergestellten Weine werden nachhaltig produziert um Mensch und Umwelt eine lange Zukunft im Einklang zu garantieren.

UNTERTÜRKHEIMER WEINMANUFAKTUR

Weißwein

2015 Mönch Berthold** trocken QbA 5	0,2L 0,75L	6,60 19,80
2015 Simply Blanc de Blancs QbA 5	0,2L 0,75L	6,60 19,80

Rotwein

2015 Mönch Berthold** trocken QbA 5	0,2L 0,75L	6,60 19,80
2013 Cabernet Franc*** QbA 5	0,75L	28,80



WEINMANUFAKTUR UNTERTÜRKHEIM

Weinmachen heißt für uns Liebe zur Natur, zum Produkt; Schweiss, Leidenschaft und nicht zuletzt meisterliche Handarbeit. Manufaktur – das von Hand Geschaffene – findet sich nicht von ungefähr in unserem Namen. Denn handwerkliches Können wird seit der Gründung im Jahre 1887 unter Beweis gestellt. Das Credo der 40 engagierten Weingärtner lautet nach wie vor: Qualität statt Quantität, Unverwechselbarkeit vor Menge. Diese Maxime gilt von der Traube im Weinberg bis hin zum vollendeten Tropfen im Glas.

MERKLE WILDSPONTAN Ochsenbach

Weißwein

2015 Gewürztraminer mit Riesling ⁵	0,2L 0,75L	7,90 23,80
2015 Riesling Stubensandstein ⁵	0,2L 0,75L	6,40 19,20
2014 Müller-Thurgau Hochebene ⁵	0,2L 0,75L	6,40 19,20

Rotwein

2015 Muskattrollinger Steillage ⁵	0,2L 0,75L	6,60 19,80
2015 N°15 Rotwein Cuvée ⁵	0,2L 0,75L	8,60 25,80

Rosewein

2014 Rosé vom Lemberger ⁵	0,2L 0,75L	6,40 19,20
--------------------------------------	--------------	--------------

Burgunder

2013 Pinot Meunier Hochebene ⁵	0,2L 0,75L	6,60 19,80
---	--------------	--------------



Ochsenbach liegt in Württemberg im Landkreis Ludwigsburg inmitten des idyllischen Kirchbachtals im durch eine geologische Umkehrformation entstandenen Stromberg, geschützt von mehr als 470m hohen Gipfeln, welche ein einmaliges hitziges Kleinklima schaffen und so ideale Bedingungen für unsere Reben darbieten. Mit unseren eigenen Wildhefen, die wissenschaftlich gesichert, aus unseren unmittelbar am Weingut gelegenen Weinbergen stammen, packen wir tatsächlich ein echtes Stück Authentizität, Typizität und am wichtigsten:

Etwas deutlich Schmeckbares in die Flasche.

WEIN & SEKTGUT HIRSCHMÜLLER Lauffen am Neckar

Weißwein

2016 Muskateller ⁵	0,2L 0,75L	7,10 21,30
2016 Grauburgunder ⁵	0,2L 0,75L	7,50 22,50

Rotwein

2015 Schwarzriesling ⁵	0,2L 0,75L	7,10 21,30
2015 Lemberger Reserve unfiltriert ⁵	0,2L 0,75L	9,70 29,20

Sekt

Perlage rosé brut nature ⁵	0,1L 0,75L	4,00 29,20
---------------------------------------	--------------	--------------

21 Monate auf der Hefe gelagert

Secco

2013 Muskateller-Secco trocken ⁵	0,1L 0,75L	3,20 22,00
---	--------------	--------------



Für ein optimales Ergebnis werden die reifen, gesunden Trauben natürlich per Hand gelesen. Besonders schonendes Pressen der Trauben, in den ersten zwei Jahren sogar ausschließlich mit einer Korbpresse, garantiert ein fein-fruchtiges Aroma.

Zum Ausbau der Weine werden hauptsächlich 500 Liter Eichenholzfässer verwendet. Darin können die Weine atmen, bewahren ihre Frucht, gewinnen an Struktur und Körper und können sich perfekt entfalten.

VORSPEISEN UND KNACKIGE SALATE

Gemischter Salatteller [V]

gemischte Rohkostsalate, selbstgemachter Kartoffelsalat und Blattsalate 4,50

Großer gemischter Salatteller

mit Walnussdressing, gerösteten Nüssen und Brotwürfel 9,50

dazu wählbar:

gebratene Garnelen

13,80

gebratene Rinderstreifen

13,80

gebackene Pilze

11,50

Ackersalat

an Kartoffel-Vinaigrette mit Speck und Kracherle 6,80

SUPPEN

Rinderkraftbrühe

mit Gemüsestreifen und Kräuterflädle 4,90

mit gebackenen Grießknödeln 4,90

mit Maultaschen 5,20

Kürbiscremesuppe [V]

mit Kokos und Ingwer dazu Steirisches Kürbiskernöl 6,80

Krustentierschaumsuppe

mit gebratenen Garnelen 7,80

HAUPTGERICHTE – Saisonal

Gebratene Rehmedaillons auf Rehragout in Preiselbeersöße mit Selleriepüree und gerösteten Haselnusspätzle ^{2,3,8}	25,80	
Wildschweingulasch in Pfefferrahmsoße mit Filderkraut und Semmelknödel ⁸	19,50	
Confierte Entenkeule mit Orangensoße auf Apfelrotkraut dazu Brezelknödel ⁸	22,80	
Gebratener Hirschrücken mit Wacholdersoße auf Rahmwirsing dazu Bubenspitzle ⁸	26,80	
Wir empfehlen Dazu: Amalienhof 2013 Wild R QbA	0,2L	6,80

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

HAUPTGERICHTE – Fleisch

Zwiebelrostbraten 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
Freiberger Pfännle Das Beste von Rinderrücken und Schweinefilet mit dunkler Soße, Zwiebelmarmelade, geschmelzter Maultasche und selbstgemachten Spätzle	21,80

Gerne servieren wir Ihnen Ihr 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:

200g	21,80
300g	29,80
400g	38,80

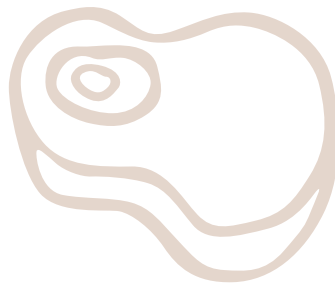
Eine Beilage zur Wahl ist im Preis inbegriffen.

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



HAUPTGERICHTE – Fisch

Gebratenes Lachsfilet mit Pankokruste auf Kürbisragout vom Hokkaidokürbis dazu frische Tagliatelle	22,80
Gebratener Zander mit dreierlei von der Karotte, Karottenpüree, Karottenschlaufen und gegrillte Karotten dazu gebackene Kartoffelwürfel	21,80
Wir empfehlen Dazu: 2014 Ars Vinitoris vom Weingut Forsthof ein super Begleiter zu Fischgerichten	6,40

HAUPTGERICHTE – Vegetarisch und Vegan

Käsespätzle [V] mit Zwiebelschmelze dazu ein gemischter Salatteller	12,50
Gratinierte gefüllte Kräuterflädle [V] mit Kürbisragout und Kürbis-Chutney mit Spinat und geschmolzenen Tomaten	11,80 11,80
Gebratene Knödelecken [V] mit Ei, dazu marinierter Blattsalat	13,50
Schwabenstuben Gemüsepfännle [VEGAN] mit frischem Gemüse vom Markt dazu rote Zwiebelmarmelade und Bratkartoffeln	14,50
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 und Bratapfelsorbet	8,50
Weißes Schokoladen Crème brûlée mit Schoko-Crumble, marinierten Apfelwürfeln und grünem Apfel-Minzsorbet	7,30
Gebratene Zwetschgenknödel in Butter - Zimtbrösel mit Vanilleeis	8,30
Sorbet Trilogie [VEGAN] 3 selbstgemachte Sorbets des Hauses mit frischen Früchten	7,80
Kugel Sorbet nach Wahl aufgegossen mit Riesling-Sekt	3,80
Kugel Sorbet nach Wahl [VEGAN] mit frischen Früchten	3,80
4 frische Pfannkuchen [V] mit Zimt & Zucker dazu Apfelmus	10,80
Kugel Eis Vanille, Schokolade, Erdbeer, Walnuss	1,30
Sahne	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)