

" 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 Produkte.

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 - bitte sprechen Sie uns an
- 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
Rilling Null Grad -alkoholfrei-	0,1L 0,75L	3,80 28,30
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

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 ☺	2,40
Espresso ☺	1,90
Espresso Macchiato ☺	2,20
Doppelter Espresso ☺	3,10
Cappuccino ☺	2,90
Milchkaffee ☺	2,90
Latte Macchiato ☺	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
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 Türk (Kremstal)

2015 Chardonnay Barrique ⁵ 0,75L 31,80

Alkohol 13,5%, trocken, Restzucker 2,1g/L, Säure 5%
Geschmack: Kaffee und Vanille

Weingut Thiery-Weber (Niederösterreich)

2017 Grüner Veltliner ⁵ 0,2L | 0,75L 6,80 | 20,40

Alkohol 12,5%, Restzucker 1,0g/l, Säure 5,3g/l
Geschmack: Vergärung imahltank, klassisch, würzig, typisch, trocken

Weingut Thiery-Weber (Niederösterreich)

2016 Wolferl Qualitätswein ⁵ 0,75L 31,80

Alkohol 14%, Restzucker 1,4g/l, Säure 5,5g/l
Geschmack: Cuvée aus Grüner Veltliner, Riesling, Gelber Muskateller,
Chardonnay, Sauvignon blanc, Vergärung imahltank, kräftig, harmo-
nisch, speziell, trocken

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

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 ^s

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 ^s

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

Alkohol 13,5%

Geschmack: 20 Monate Barriquelagerung, würzig, fruchtig, kräftig

Weißweine (Regional)

Weingut Amalienhof (Heilbronn)

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)

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)

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)

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)

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

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)

Merkle Wildspontan (Ochsenbach)

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)

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 Orangenesten

Merkle Wildspontan (Ochsenbach)

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, Stachelbeere, Waldmeister, Tonkabohne, vollmundig, trocken

Wein & Sektgut Hirschmüller (Lauffen am Neckar)

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 Abgang

Wein & Sektgut Hirschmüller (Lauffen am Neckar)

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 Melone, Haselnuss, frisches Heu und Karamell. Am Gaumen öffnet er sich spannend mit intensiver Frucht, eleganter Mineralität und anregendem, saftigem Abgang

Weingärtner Marbach

Grauburgunder ⁵ 0,2L | 0,75L 6,60 | 19,80

Alkohol 11,5%, Restzucker 7,9g/L, Säure 6,0g/L
Geschmack: Reife zwiebelarbene Färbung, gehaltvoll und wuchtig, fruchtig lebendige Säurestruktur. Anklänge von Zitrus, Birne und gelben Früchten mit einem Hauch von Honig

Roseweine (Regional)

Weingut Amalienhof (Heilbronn)

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)

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)

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)

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

Weingut Forsthof (Steinheim an der Murr)

Ars Rosea ⁵ 0,2L | 0,75L 6,40 | 19,20

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

Geschmack: feinfruchtig und zart

Rotweine (Regional)

Weingut Amalienhof (Heilbronn)

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)

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)

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)

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

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

Weingut Amalienhof (Heilbronn)

Wildmuskat 2017 QbA ⁵ 0,2L | 0,75L 6,80 | 20,40

Alkohol 13%, Restzucker 6,3g/L, Säure 4,4g/L
Geschmack: Dicht konzentrierte Frucht und eine dezente Gerbstoffstruktur. Schwarzkirschen-, Pflaumen- und Rosennoten vereinen sich harmonisch, weiche Tannine geben ihm eine gute Struktur

Weingut Forstthof (Steinheim an der Murr)

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)

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)

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: Cuvée aus Dornfelder & Portugieser, schmeckt nach Waldbeeren und Kräuter, saftig, erdig und mit ganz viel Frucht

Untertürkheimer Weinmanufaktur

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

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)

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)

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)

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)

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)

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)

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 4,80

Großer gemischter Salatteller

mit Walnussdressing, gerösteten Nüssen und Brotwürfel 9,70

dazu wählbar

gebratene Garnelen + 4,80

gebratene Rinderstreifen + 4,80

gebackene Pilze + 2,50

Ackersalat

an Feigensenf - Dressing mit Speck und Kracherle 8 6,80

Handgeschnittenes Rindertatar

mit Meerrettich - Crème fraîche an Salatbouquette und Crostini 2,78 12,80

SUPPEN

Rinderkraftbrühe

mit Gemüsestreifen und Kräuterflädle 8 4,90

mit gebackenen Grießknödeln 8 4,90

mit Maultaschen 2 5,20

Kürbiscremesuppe [V]

mit Kokos und Ingwer dazu Steirisches Kürbiskernöl 6,80

dazu wählbar

gebratene Garnelen + 2,00

KLEINIGKEITEN

Schwäbischer Wurstsalat mit Bratkartoffeln <small>2,7</small>	12,50
Schweizer Wurstsalat mit Bratkartoffeln <small>2,7</small>	12,50
Hausgemachte Maultaschen geschmelzt mit selbstgemachtem Kartoffelsalat <small>2,</small>	10,50

Sehr geehrte Gäste,
gerne hält die Küche die Kleinigkeiten für Sie ab 18:00 Uhr bereit.
Am Sonntag ab 16:00 Uhr.

HAUPTGERICHTE – Wildgerichte / Saisonal

Gebratene Rehmedaillons auf Rehragout
in Preiselbeersöße mit Apfel-Selleriepüree und gerösteten Haselnuss-
spätzle 2,3,8 25,80

Sauerbraten vom Wildschwein
mit rahmigem Filderkraut und selbstgemachten Spätzle 19,80

Knusprige confierte Entenkeule
mit Orangensoße auf Gewürz-Apfelrotkraut dazu gebratene Brezelknödel-
scheiben 22,80

Hirschgulasch
mit Wacholderrahmsoße und gebratenen Pilzen dazu Semmelknödel 8 20,80

Wir empfehlen Dazu: Weingut Amalienhof 2018 Wildmuskat 0,2L 6,80

Alkohol 13%, Restzucker 6,3g/L, Säure 4,4g/L

Geschmack: Dicht konzentrierte Frucht und eine dezente Gerbstoffstruktur. Schwarzkirschen-, Pflaumen- und Rosennoten vereinen sich harmonisch, weiche Tannine geben ihm eine gute Struktur.

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

HAUPTGERICHTE – Fleisch

Zwiebelrostbraten [200g] mit Fettrand gebraten, dazu kräftige Zwiebelsoße, frische Maultasche und selbstgemachte Spätzle ^{2,8}	20,80
Siedfleisch vom Rind mit Meerrettichsoße auf Wurzelgemüse dazu Salzkartoffeln und Preiselbeeren ^{2,7,8}	18,50
Schweinelendchen mit Pilzrahmsoße dazu selbstgemachte Spätzle und Kroketten ⁸	17,80
Geschnetzeltes von Rind und Kalb „Züricher-Art“ in Pilzrahmsoße dazu Röstitaler ⁸	18,80
Freiberger Pfännle Das Beste von Rinderrücken und Schweinefilet mit dunkler Soße, roter Zwiebelmarmelade, geschmelzter Maultasche und selbstgemachten Spätzle ^{2,8}	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 8

zur Wahl:

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

Eine Beilage zur Wahl ist im Preis inbegriffen.

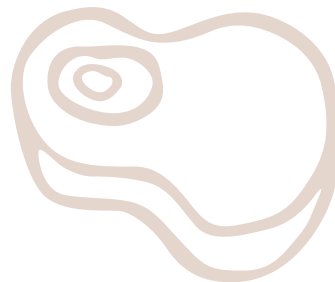
Rinderfilet-Steak [180g]
mit Kräuterbutter und buntem Steakpfeffer dazu großer bunter Blattsalat
und frisches Kräuterbaguette 8 27,80

Cordon bleu
vom Landschwein mit einer Beilage zur Wahl 8 17,80

Wiener Schnitzel
vom Kalb mit einer Beilage zur Wahl 20,80

Beilagen

selbstgemachte Spätzle 8
Salzkartoffeln
Pommes frites
Kroketten
Röstitaler
selbstgemachter Kartoffelsalat
frisches Gemüse der Saison
Bratkartoffeln
Bratkartoffeln mit Speck
frisch geröstetes Kräuterbaguette 8



je 3,50

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

HAUPTGERICHTE – Fisch

Gebratener Zander auf der Haut
mit Spielerei von Karotte und Kürbis dazu Kartoffelkrapfen 23,50

Gebratener Lachs mit Kräuterkruste
auf Kürbisragout vom Hokkaidokürbis dazu frische Tagliatelle 24,80

HAUPTGERICHTE – Vegetarisch und Vegan

Käsespätzle [V]
mit Zwiebelschmelze dazu ein gemischter Salatteller 8 13,50

Gratinierte gefüllte Kräuterflädle [V]
mit Kürbisragout und Kürbis-Chutney 8 12,80

Schwabenstuben Gemüsepfännle [VEGAN]
mit frischem Gemüse vom Markt dazu rote Zwiebelmarmelade, Curryreis
und Quinoa 14,80

Wir empfehlen: Unsere selbstgemachten Limonaden -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 selbstgemachtes Kokos-Fruchtsorbet 8	8,50
Vanille Crème brûlée mit Schoko-Crumble, marinierten Apfelwürfeln und grünem Apfel-Minzsorbet 8	7,50
Sorbet Trilogie [VEGAN] 3 selbstgemachte Sorbets des Hauses mit frischen Früchten	7,80
Kugel Sorbet nach Wahl [VEGAN] mit frischen Früchten	3,80
Frische Pfannkuchen [V] in Orangenlikör dazu Zimt & Zucker und eine Kugel Citrussorbet 8	8,80
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)