

" 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



VORSPEISEN UND KNACKIGE SALATE

Bunter Salatteller [V] mit Gemüserohkost dazu geröstete Nüsse und Brotwürfel	5,20
Großer bunter Salatteller mit Gemüserohkost	9,80
dazu wählbar gebratene Garnelen	+ 7,80
gebackenes Kräuterhähnchen	+ 5,50
Sommerliche Tomate Tomate ³ mit selbstgebackenem Focaccia, Burrata und Basilikum	13,80
als große Portion	+ 5,00
Süßkartoffelpommes [V] mit Parmesan und Trüffelmayonnaise	6,80
Krustentierschaumsuppe mit gebratener Rotgarnele 8	10,80
Kräuterschaumsuppe [V] mit gebackenen Grießknödeln und Kräuteröl	7,80
Wurstsalat marinierte Schinkenwurst mit Schwarzwurst oder Emmentaler	
dazu wählbar Schwabentubenbrot	12,50
Bratkartoffeln	14,50

HAUPTGERICHTE – Fleisch

Zwiebelrostbraten [250g] vom Weiderind mit Fettrand gebraten, dazu kräftige Schmorzwiebelsoße und selbstgemachte Spätzle 8	26,80
Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzrahmsoße und selbstgemachten Spätzle	21,80
Schwabenteller Fleischküchle, Maultäschle und kleiner Rostbraten dazu feine Zwiebelsoße und Kartoffelsalat 8	21,80
Kalbstaufelspitz rosa gegart mit mediterranem Gemüse und Kartoffelkrapfen 8	22,80

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

HAUPTGERICHTE – Fleisch

Gegrilltes Weide-Rumpsteak
mit Kräuterbutter und buntem Steakpfeffer 8

zur Wahl:

250g	26,80
300g	31,80
400g	39,80

Eine Beilage zur Wahl ist im Preis inbegriffen.

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

Wiener Schnitzel
vom Kalb original hauchdünn und knusprig gebraten mit gerührten Preiselbeeren und einer Beilage zur Wahl 22,80

Beilagen

selbstgemachte Spätzle 8	
bunter Salatteller	
Pommes frites	
Süßkartoffel Pommes	
selbstgemachter Kartoffelsalat	
Bratkartoffeln	
buntes Gemüse	je 4,00

HAUPTGERICHTE – Fisch

Aus dem Meer

gebratene Jacobsmuschel, Rotgarnele und Fisch des Tages auf mediterranem Gemüse und Sonnenweizen 24,80

Zanderfilet

im Speckmantel mit glasierten Erbsen und frischer Tagliatelle 23,80

HAUPTGERICHTE – Fleischlos

Käsespätzle [V]

Kräuterkäsespätzle mit Zwiebelschmelze und mariniertem Zupfsalat 8 13,80

Frische Waldpilze [V]

in Rahmsoße mit Kräutern an frischen Tagliatellen 16,80

gebackene Falafeln [VEGAN]

mit mediterranem Gemüse und crunchy Quinoa dazu rote Zwiebelmarmelade 13,80

KINDER-MENÜ – bis 12 Jahren

Wilde Kerle Schnitzel Kleines Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites	12,80
Benjamin Blümchen Spätzle und Bratensoße	6,50
Rotkäppchen 2 frische Pfannkuchen mit Zimt & Zucker dazu Apfelmus	7,50
Käpt'n Blaubär Maultaschen mit Bratensoße	7,50

NACHSPEISEN alle [V]

Schoko-Schock³ lauwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und allerlei von der Schokolade 8	8,80
Crème brûlée von der weißen Schokolade und selbstgemachtem Sorbet 8	7,80
Beeren Tiramisu im WECK-Gläsle mit marinierten Beeren, Vanillecreme und Biskuit 8	6,80
Eis / Sorbet selbstgemachtes Eis nach Tagesangebot 8	2,00
Sahne 8	1,00
selbstgemachtes Sorbet nach Tagesangebot	2,20

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