SCHWABENSTUBEN
Restaurant & Weinwirtschaft

" 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 regionalen 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!

Auszug unserer regionalen Lieferanten

Fleisch- und Wurstwaren | Der Metzger Schneider aus Freiberg
Freiland Eier | Breitenbüchers Direktvermarktung aus Freiberg
Obst und Gemüse | S. Göhner aus Steinheim an der Murr
Kartoffeln | Magdalena Lang aus Marbach

Gerne können Sie bei uns auch Gutscheine zum Verschenken erwerben oder eines unserer selbstgemachten Produkte.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt
Ihr Familie Neuberth und TEAM

Preise sind in Euro inkl. Ges. MwSt. und Bedienungsgeld. Die angegebenen Zahlen beziehen sich auf Zusatzstoffe über die Sie sich auf der letzten Seite der Karte informieren können. Bei Fragen zu Allergenen, fragen Sie bitte das Personal nach unserer Allergen-Speisekarte. [V] = vegetarisches Gericht

SCHWABENSTUBEN
Restaurant & Weinwirtschaft

VORSPEISEN UND KNACKIGE SALATE

Bunter Salatteller [V]
mit Gemüserohkost dazu geröstete Nüsse und Brotwürfel 8 — 5,80

Großer bunter Salatteller [V]
mit Gemüserohkost 8 — 10,40

dazu wählbar
gebratene Garnelen — + 9,80
gebratene Maultaschenstreifen — + 5,50

Spargel X Erdbeere
mit crunchy Quinoa und mariniertem Zupfsalat dazu Spargelcremesuppe — 11,80

dazu wählbar
gratinierter Ziegenfrischkäse 8 — + 3,50
handgeschnittenes Rindertatar — + 5,00

Süßkartoffelpommes [V]
mit Parmesan und rosa Pfeffermayonnaise 8 — 9,50

Krustentierschaumsuppe
mit gebratenen Rotgarnelen 8 — 10,80

Rinderkraftbrühe
mit Gemüsewürfeln und Kräuterflädle 8 — 9,50

Spargelcremesuppe
mit Bärlauchnockerln und Spargelstücke 8 — 9,50

Preise sind in Euro inkl. Ges. MwSt. und Bedienungsgeld. Die angegebenen Zahlen beziehen sich auf Zusatzstoffe über die Sie sich auf der letzten Seite der Karte informieren können. Bei Fragen zu Allergenen, fragen Sie bitte das Personal nach unserer Allergen-Speisekarte. [V] = vegetarisches Gericht

SCHWABENSTUBEN
Restaurant & Weinwirtschaft

HAUPTGERICHTE SAISONAL – Spargel

überbackene Kräuterflädle
gefüllt mit deutschem Stangenspargel dazu schaumige Sauce Hollandaise [V] 8 — 20,80

dazu wählbar
zweierlei Schinken 2, 3 — + 7,80

Deutscher Stangenspargel
mit schaumiger Sauce Hollandaise dazu Kräuterflädle und neue Kartoffeln [V] 8 — 26,80

dazu wählbar

Wiener Schnitzel	+ 12,80
zweierlei Schinken 2, 3	+ 7,80
Schweinefilet Medaillons	+ 9,80
Räucherlachs	+10,80

Preise sind in Euro inkl. Ges. MwSt. und Bedienungsgeld. Die angegebenen Zahlen beziehen sich auf Zusatzstoffe über die Sie sich auf der letzten Seite der Karte informieren können. Bei Fragen zu Allergenen, fragen Sie bitte das Personal nach unserer Allergen-Speisekarte. [V] = vegetarisches Gericht

SCHWABENSTUBEN
Restaurant & Weinwirtschaft

HAUPTGERICHTE – Fleisch

Zwiebelrostbraten [200g]
vom Weiderind mit Fettrand gebraten, dazu kräftige Schmorzwiebelsoße und selbstgemachte Spätzle 8 — 27,80

Geschnetzeltes von Rind und Kalb
mit Pilzrahmsoße und selbstgemachten Spätzle 8 — 25,80

Schwabenteller
feine Zwiebelsoße und Kartoffelsalat

dazu wählbar
1 Fleischküchle und 1 Maultäschle 8
2 Fleischküchle 8
2 Maultäschle 8 — 17,80

Knobi-Schnitzel
paniertes Schweineschnitzel mit Käse überbacken dazu Pommes frites 8 — 20,80

Schweinebraten mit Senfkruste
dazu buntes Gemüse und Kartoffelgratin 8 — 21,80

Schweinefilet Medaillons
mit Pilzrahmsoße dazu Kartoffelkroketten und selbstgemachte Spätzle 8 — 25,80

---

schwäbische Linsen
mit selbstgemachten Spätzle und Saitenwürstchen 8 — 15,80

Murgh Makhani
zartes Hähnchenfleisch mit exotischen Gewürzen, schonend gegrillt und in einer cremigen Tomaten-Butter-Sauce dazu frisches Gemüse und Reis 8
23,50

Preise sind in Euro inkl. Ges. MwSt. und Bedienungsgeld. Die angegebenen Zahlen beziehen sich auf Zusatzstoffe über die Sie sich auf der letzten Seite der Karte informieren können. Bei Fragen zu Allergenen, fragen Sie bitte das Personal nach unserer Allergen-Speisekarte. [V] = vegetarisches Gericht

SCHWABENSTUBEN
Restaurant & Weinwirtschaft

HAUPTGERICHTE – Fleisch

Gegrilltes Weide-Rumpsteak
mit Kräuterbutter und buntem Steakpfeffer 8

zur Wahl:

250g	29,80
300g	35,80
400g	43,80

Eine Beilage zur Wahl ist im Preis inbegriffen.

Cordon bleu
vom Landschwein mit einer Beilage zur Wahl 8 — 23,80

Schnitzel vom Landschwein
paniertes Schweineschnitzel mit einer Beilage zur Wahl — 19,50

Wiener Schnitzel
vom Kalb, original hauchdünn und knusprig gebraten, mit gerührten Preiselbeeren und einer Beilage zur Wahl — 27,80

Beilagen

bunter Salatteller 8
Gemüse der Saison 8
selbstgemachte Spätzle 8
selbstgemachter Kartoffelsalat
Pommes frites
Bratkartoffeln
Kartoffelkroketten 8
Kartoffelgratin 8 — je 5,50

Gerne servieren wir Ihnen alle Hauptgerichte auch als Seniorenteller. Für eine Beilagenänderung entsteht eine Änderungspauschale. Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal darauf an.

Preise sind in Euro inkl. Ges. MwSt. und Bedienungsgeld. Die angegebenen Zahlen beziehen sich auf Zusatzstoffe über die Sie sich auf der letzten Seite der Karte informieren können. Bei Fragen zu Allergenen, fragen Sie bitte das Personal nach unserer Allergen-Speisekarte. [V] = vegetarisches Gericht

SCHWABENSTUBEN
Restaurant & Weinwirtschaft

HAUPTGERICHTE – Fisch

Aus dem Meer
gebratene Jacobsmuschel, Rotgarnele und Fisch des Tages
mit Krustentierschaumsoße dazu frische Tagliatelle 8 — 26,80

Zanderfilet
mit Selleriepüree und Brokkoli dazu Kartoffelgratin 8 — 27,80

HAUPTGERICHTE – Fleischlos

Käsespätzle [V]
mit Zwiebelschmelze 8 — 14,80

Spargel - Tagliatelle [V]
mit gegrillten Spargelstücken an Spargelrahm dazu frische Kräuter 8 — 18,80

Kichererbsen-Gemüsecurry [VEGAN]
mit Kokos und Gemüse dazu Reis — 17,80

---

schwäbische Linsen [V]
mit selbstgemachten Spätzle 8 — 13,80

Gerne servieren wir Ihnen alle Hauptgerichte auch als Seniorenteller. Für eine Beilagenänderung entsteht eine Änderungspauschale. Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal darauf an.

Preise sind in Euro inkl. Ges. MwSt. und Bedienungsgeld. Die angegebenen Zahlen beziehen sich auf Zusatzstoffe über die Sie sich auf der letzten Seite der Karte informieren können. Bei Fragen zu Allergenen, fragen Sie bitte das Personal nach unserer Allergen-Speisekarte. [V] = vegetarisches Gericht

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