

# SCHWABEN STUBEN

OIFACH SCHWÄBISCH.

## TISCHLEIN DECK DICH! EBBES ZOM TEILEN

Handgemachte "Tapas" aus regionalen Zutaten, neu interpretiert!  
Perfekt zum Teilen.

### SO FUNKTIONIERTS

Stellen Sie Ihren SCHMAUSBEGINN ganz einfach selbst zusammen:  
Wählen Sie zum Start **LÄNDLE BITES 1 & 2** oder **LÄNDLE BITES 1,2 & 3**.

Pro gewähltem **LÄNDLE BITE** entscheiden Sie sich **jeweils für ein Gericht**.

Kombinieren Sie Ihre Favoriten frei – ganz nach Ihrem Geschmack.

**LÄNDLE BITES 1+2**  
**KOSTET 9,50€**

**LÄNDLE BITES 1,2 +3**  
**KOSTET 14,50€**

### LÄNDLE BITES 1

Salatschüssel mit Zupfsalat und Gartenrohkost



Unser selbstgebackenes Brot mit Butter



Bunter Linsensalat



Selbstgemachter Kartoffelsalat wie bei der OMA

Unser Fleischkückle mit Bratensoße

Semmelknödel mit Pilzrahmsoße

**JEDE WEITERE EINZELPORTION PLUS 5,00€**

### LÄNDLE BITES 2

Rote Bete mit Feta und Walnüssen



Maultaschensalat mit Radischen, schwäbischem Kaviar und Frühlingslauch

unser selbstgebackenes Brot mit 2erlei Aufstrich Humus und Tomaten-Kräuterndip



Wurstsalat mit Emmentaler und allem was dazugehört

Käsespätzle mit Zwiebelschmelze



**JEDE WEITERE EINZELPORTION PLUS 6,00€**

### LÄNDLE BITES 3

3 marinierte und gegrillte Garnelen mit Knoblauchöl

Handgeschnittenes Rindertatar mit Pfeffermayo

Schwäbischer Bao Bun, Chili-Speck, Hoisinsoße, gepickelte Zwiebel und Gurke, Sauerkraut

Loaded Fries „Jäger-Art“ Pommes frites, Pilzrahmsoße, schwäbischer Kaviar, Röstzwiebel

**JEDE WEITERE EINZELPORTION PLUS 7,00€**



# SCHWABEN STUBEN

OIFACH SCHWÄBISCH.

## TISCHLEIN DECK DICH DEFTIG!

EBBES ZOM  
TEILEN

Vier modern interpretierte schwäbische Kreationen, perfekt aufeinander abgestimmt.

Ab **zwei Personen** bestellbar, die Gerichte werden **in die Mitte des Tisches** serviert – zum Teilen, Probieren und gemeinsamen Genießen.

### SCHWABENSTOLZ

p.P. 26.80€

gebackene und mit Käse gefüllte Maultasche „*ECHT CRUNCHY!*“  
Schmorzwiebelmarmelade  
unsere Fleischküchle  
Zwiebelrostbrätle „SCHWABEN-HEAVEN“  
selbstgemachte Spätzle

### SCHWÄBISCHES SURF & TURF

p.P. 29.80€

gegrillte Garnelen  
Rindersteak mit Steakpfeffer  
Wilder Brokkoli  
crunchy Käsespätzle-Pralinen  
schwäbische Kaviar-Vinaigrette

### KEEP ROLLIN'

p.P. 27.80€

Cordon bleu Röllchen vom Landschein  
geschmort Rinderroulade  
Gewürzrotkraut  
marinierter Zupfsalat mit schwäbischen Kaviar  
Bratkartoffeln

### HEUTE MAL FLEISCHLOS

p.P. 21.80€

Tomatenrisotto-Kroketten  
gratinierte Waldpilze mit Kartoffeln und Käse  
wilder Brokkoli  
Kräutercreme  
Feldsalat mit Feigensenfdressing und Granatapfel



# SCHWABEN STUBEN

OIFACH SCHWÄBISCH.

## Tellergerichte

### Kürbiscremesuppe

8.80€

mit Kokos und Ingwer dazu Steirisches Kürbiskernöl

### Krustentierschaumsuppe

10.80€

mit gebratenen Rotgarnelen

### G'sund

6.80€

gemischter Blattsalat, Nüsse und Brotwürfel

### Salat & Garnele

21.50€

großer gemischter Blattsalat mit gebratenen Garnelen

### Zwiebelrostbraten

29.90€

vom Weiderind mit Fettrand gebraten, dazu kräftige Schmorzwiebelsoße und selbstgemachte Spätzle

### Rumpsteak

36.80€

mit Kräuterbutter, Steakpfeffer, Marktgemüse, Rosmarinkartoffeln

### Geschnetzeltes von Kalb und Rind

26.80€

in Pilzrahmsoße mit selbstgemachten Spätzle

### Wiener Schnitzel vom Kalb

29.80€

original hauchdünn und knusprig gebraten, mit gerührten Preiselbeeren und einer Beilage zur Wahl: Pommes frites, Kartoffelsalat oder Spätzle

### Hirschragout

28.80€

mit Wacholderrahmsoße und gebratenen Waldpilzen dazu Kartoffel & Semmelknödel

### Käsespätzle

14.80€

mit Zwiebelschmelze

### Kichererbsen-Gemüsecurry

17.80€

mit Kokos dazu buntes Gemüse und Reis



HAUPTGERICHTE MIT WUNSCHBEILAGE +2,00€

HAUPTGERICHTE ALS SENIORENPORTION -2,00€

VEGETARISCH

VEGAN

schwob

KEHRWOC

schwob

SCHWABEN

schwob

STUBEN

schwob

# SCHWABEN STUBEN

OIFACH SCHWÄBISCH.

## MENÜEMPFEHLUNG

### Feldsalat

Granatapfel | Feigensenfdressing | Kracherle | Speck

### Brust & Keule von der Gans

Gewürzrotkraut | Semmelknödel | Kartoffelknödel | Orangensoße

### Spekulatius X Bratapfel

**MENÜPREIS 3 GANG 54,80€**

**3 GANG WEINBEGLEITUNG 15,00€**

**ALLE GÄNGE AUCH  
EINZELN WÄHLBAR**

Für'n Nachtisch isch emmer no Platz...

### Lauwarmes Schokoladenküchlein

10.80€

mit flüssigem Kern dazu Apfel und Kürbiseis

### Crème Brûlée

9.50€

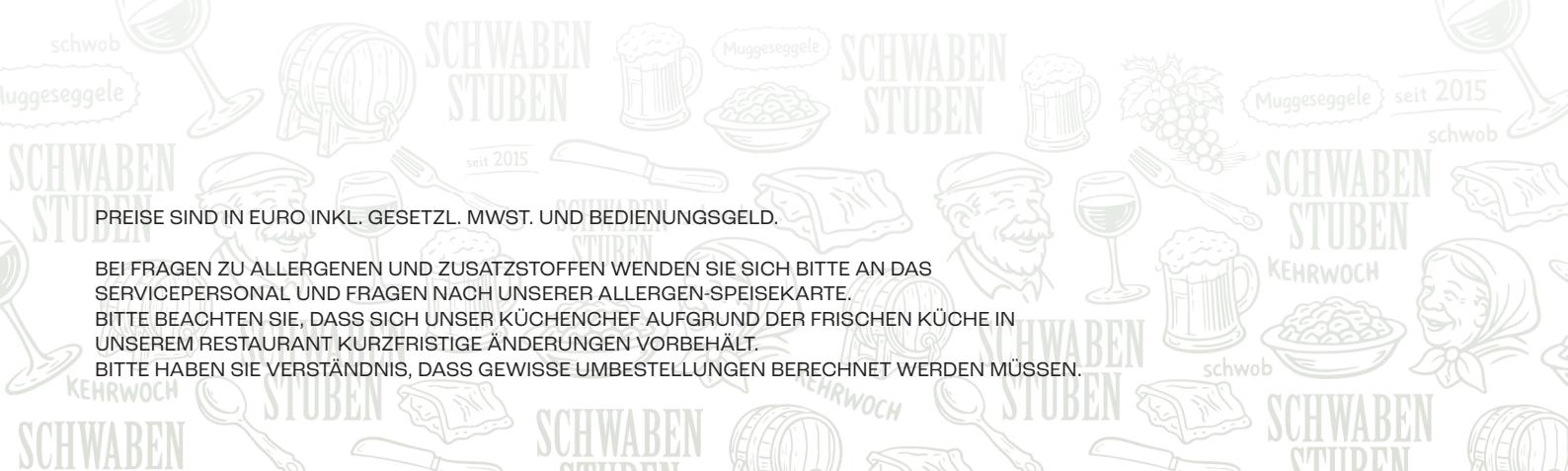
mit Tonkabohne & weißer Schokolade dazu Nusscrunch und Bratapfelsorbet

### EIS/ SORBET

Selbstgemachtes Eis nach Tagesangebot **2.50€**

Selbstgemachtes Sorbet nach Tagesangebot **2.50€**

weiße Schokoladen-Vanille-Sahne **1.00€**



PREISE SIND IN EURO INKL. GESETZL. MWST. UND BEDIENUNGSGELD.

BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN WENDEN SIE SICH BITTE AN DAS SERVICEPERSONAL UND FRAGEN NACH UNSERER ALLERGEN-SPEISEKARTE.

BITTE BEACHTEN SIE, DASS SICH UNSER KÜCHENCHEF AUFGRUND DER FRISCHEN KÜCHE IN UNSEREM RESTAURANT KURZFRISTIGE ÄNDERUNGEN VORBEHÄLT.

BITTE HABEN SIE VERSTÄNDNIS, DASS GEWISSE UMBESTELLUNGEN BERECHNET WERDEN MÜSSEN.

# SCHWABEN STUBEN

OIFACH SCHWÄBISCH.

## Getränkekarte

### Aperitif

Schwabenstuben Haussekt	0.1L   0.75L	4.80€   31.80€
Eisele   PETNAT Naturbursche	0.75L	29.20€
Hirschmüller   Perlage rosé brut nature Sekt	0.1L   0.75L	5.80€   37.80€
Lillet Wild Berry	0.2L	8.50€
Campani Orange	0.2L	8.50€
Aperol Spritz	0.2L	8.50€
Hugo	0.2L	8.50€
Pink Wermut Spritz	0.2L	8.50€
Patata Gin (aus Murr) mit Tonic	0.2L	9.50€
Ramazotti Rosato Mio	0.2L	8.50€

Für weitere Spritzvariationen sprechen Sie uns gerne an.

Wermut Weiss	5CL	5.20€
Wermut Rosé	5CL	5.20€
Wermut Rot	5CL	5.20€
Sherry fino	5CL	5.20€
Sherry medium	5CL	5.20€

### Aperitif ALKOHOLFREI

Stückfass   Traubensecco	0.1L   0.75L	4.20€   27.80€
Holunderblütenchorle -selbstgemacht-	0.2L	6.50€
Lotta Gin Tonic	0.2L	8.00€
Aperitivo Spritz	0.2L	6.80€



# SCHWABEN STUBEN

OIFACH SCHWÄBISCH.

## Getränke

### Alkoholfreie Getränke

Ensinger Gourmet Wasser (medium, classic, still)	0.5L   0.75L	4.50€   5.80€
Tafelwasser	0.25L   0.5L   1.0L	2.00€   4.00€   6.00€
Coca-Cola / Zero	0.33L	4.00€
Fanta	0.33L	4.00€
Sprite	0.33L	4.00€
Mezzo Mix	0.33L	4.00€
Schweppes Bitter Lemon	0.2L	3.60€
Schweppes Tonic Water	0.2L	3.60€
Schweppes Wild Berry	0.2L	3.60€
Orangina rouge	0.25L	4.50€
Almdudler	0.35L	4.50€
Elephant Bay (verschiedene Sorten)	0.33L	4.00€

### Säfte

Alle Säfte	0.2L	4.00€
Saftschorle	0.2L   0.4L	3.50€   4.50€

### Bier

Dinkelacker Helles	0.3L   0.5L	3.80€   5.50€
Radler	0.5L	5.50€
Cluss Kellerpils	0.33L	3.80€
Sanwald Hefe Weizen	0.5L	5.50€
Sanwald Kristall Weizen	0.5L	5.50€
Dinkelacker alkoholfrei	0.33L	3.80€
Sanwald Hefe Weizen alkoholfrei	0.5L	5.50€



# SCHWABEN STUBEN

OIFACH SCHWÄBISCH.

## Wein



### AUSREIBER – Weißweine (international)

---

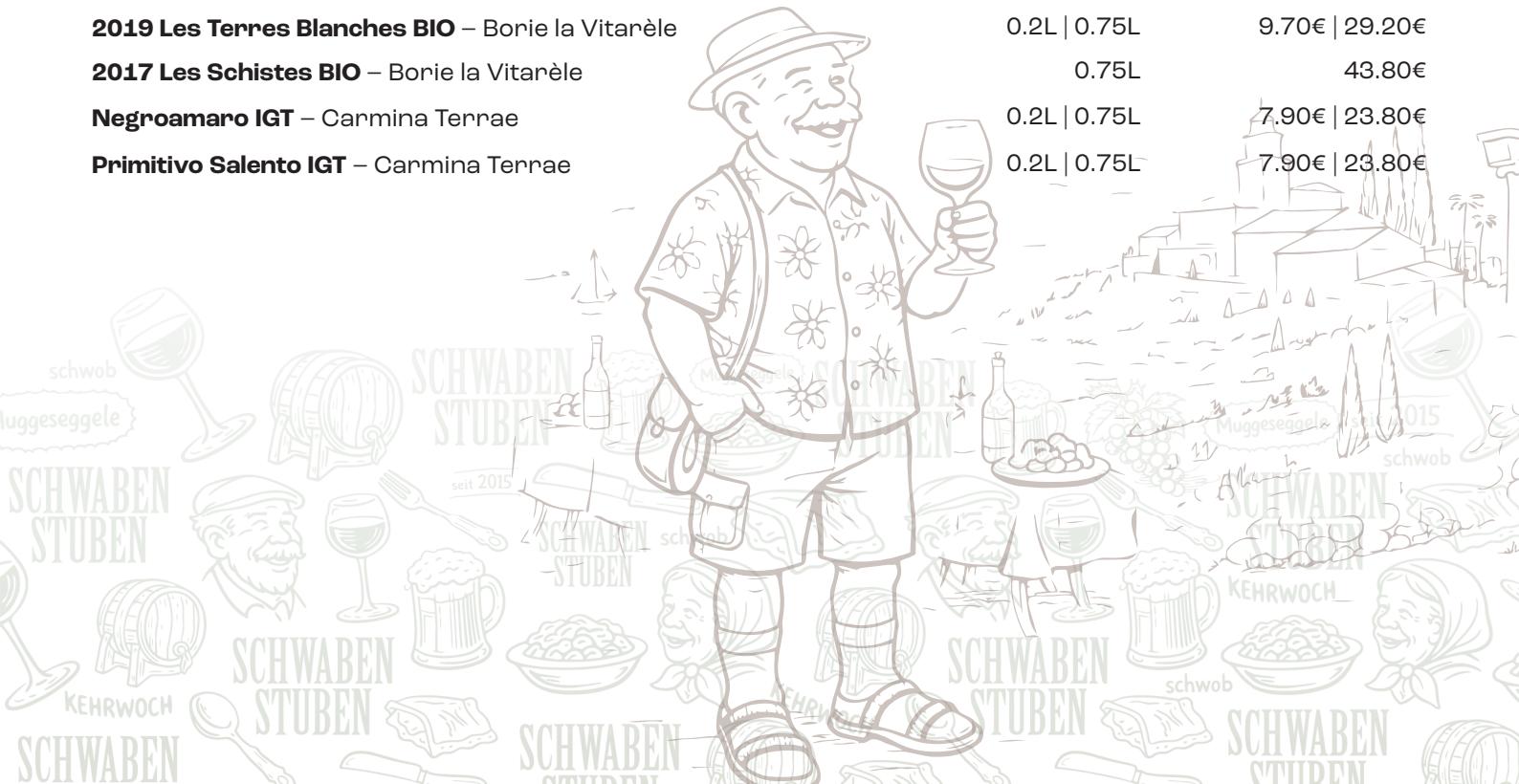
<b>1997 Smaragd</b> – Weingut Franz Hirtzberger	0.75L	239.00€
<b>2016 Wolferl Qualitätswein</b> – Weingut Thiery-Weber	0.75L	37.80€
<b>2017 Grüner Veltliner Alle Terrassen Smaragd</b> – Weingut Bäuerl	0.75L	57.80€
<b>2015 Riesling Höhereck Smaragd</b> – Weingut Bäuerl	0.75L	49.80€
<b>2017 Chablis</b> – Domaine Roland Lavantureux	0.75L	44.80€
<b>2018 Impérial weiß</b> – Schloss Halbturn	0.75L   1.5L	48.90€   125.00€
<b>2021 Auxerrois</b> – Krien-Welbes	0.75L	43.80€
<b>2019 Stückfass® Riesling Auslese</b> – Weingut Schömann	0.375L	29.20€
<b>Felugan Lugana D.O.P.</b> – Feliciana	0.2L   0.75L	8.90€   26.80€
<b>Bianco di Custoza D.O.C.</b> – Vaona	0.2L   0.75L	7.90€   23.80€



### AUSREIBER – Rotweine (international)

---

<b>2011 Cabernet Sauvignon „offspring“</b> – Weingut Pfneisl	0.75L	75.00€
<b>2019 Les Terres Blanches BIO</b> – Borie la Vitarèle	0.2L   0.75L	9.70€   29.20€
<b>2017 Les Schistes BIO</b> – Borie la Vitarèle	0.75L	43.80€
<b>Negroamaro IGT</b> – Carmina Terrae	0.2L   0.75L	7.90€   23.80€
<b>Primitivo Salento IGT</b> – Carmina Terrae	0.2L   0.75L	7.90€   23.80€



# SCHWABEN STUBEN

OIFACH SCHWÄBISCH.

## Wein

### Weißweine – Regional

<b>Silvaner</b> – Weingut Maier	0.2L   0.75L	9.70€   29.20€
<b>Riesling</b> – Weingut Maier	0.2L   0.75L	7.50€   22.50€
<b>Weißburgunder</b> – Weingut Maier	0.2L   0.75L	8.90€   26.80€
<b>Chardonnay</b> – Wein & Sektgut Hirschmüller	0.2L   0.75L	7.90€   23.80€
<b>Creation Weiss HEIMATLIEBE</b> – Weingut Escher	0.2L   0.75L	7.90€   23.80€
<b>Sauvignon Blanc „Muschelkalk“</b> – Weingut Eisele	0.2L   0.75L	10.20€   31.80€
<b>Zündstoff</b> – Weingut Eisele	0.2L   0.75L	7.90€   23.80€
<b>Riesling Capi „Muschelkalk“</b> – Weingut Eisele	0.2L   0.75L	9.70€   29.20€
<b>Riesling „Muschelkalk“</b> – Weingut Eisele	0.75L	39.80€
<b>Chardonnay Goldkapsel</b> – Weingut Eisele	0.75L	49.80€
<b>TRIO weiss</b> – Weingut Zimmerle	0.2L   0.75L	8.90€   26.80€
<b>Chardonnay RÉSERVE</b> – Weingut Zimmerle	0.75L	49.80€
<b>VOGEL Sauvignon Blanc</b> – Weingut Zimmerle	0.75L	39.80€
<b>STEIGE Riesling feinherb</b> – Weingut Zimmerle	0.2L   0.75L	9.70€   29.20€
<b>Sauvignon Blanc Sommerhalde 2023</b> – Weingut Zimmerle	0.75L	49.80€
<b>Völlerei® Weiss #Lebensfreude</b> - Schillers Mitte®	0.2L   0.75L	8.90€   26.80€
<b>Völlerei® Grau #Lebensfreude</b> - Schillers Mitte®	0.2L   0.75L	8.90€   26.80€

### Roséweine – Regional

<b>Muskat-Trollinger Rosé</b> – Weingut Escher	0.2L   0.75L	7.50€   22.50€
<b>Chiaretto Riviera del Garda Classico</b> – Feliciana	0.2L   0.75L	8.90€   26.80€
<b>Völlerei® Rosé #Lebensfreude</b> – Schillers Mitte®	0.2L   0.75L	8.20€   24.80€



# SCHWABEN STUBEN

OIFACH SCHWÄBISCH.

## Wein

### Rotweine – Regional (Auswahl)

<b>Ars Vinitoris QbA</b> – BIO Weingut Forsthof	0.2L   0.75L	8.90€   26.80€
<b>Trollinger-Lemberger</b> – BIO Weingut Forsthof	0.2L   0.75L	7.90€   23.80€
<b>Merlot</b> – BIO Weingut Forsthof	0.2L   0.75L	8.90€   26.80€
<b>Ars Vinitoris „B“ Barrique</b> – BIO Weingut Forsthof	0.75L	39.80€
<b>Meisterwerk Rotweincuvée</b> – Weingut Escher	0.75L	39.80€
<b>Lemberger</b> - Weingut Escher	0.2L   0.75L	8.90€   26.80€
<b>Erste Begegnung</b> - Weingut Escher	0.2L   0.75L	7.90€   23.80€
<b>Cuvié Cabernet</b> - Wein & Sektgut Hirschmüller	0.2L   0.75L	8.90€   26.80€
<b>2018 Trollinger* QbA**</b> – Untertürkheimer Weinmanufaktur	0.75L	44.80€
<b>Spätburgunder</b> - Weingut Maier	0.2L   0.75L	9.70€   29.20€
<b>Trollinger „alte Reben“</b> - Weingut Maier	0.2L   0.75L	8.90€   26.80€
<b>Cabernet Franc „vom Stein“</b> - Weingut Maier	0.75L	39.80€
<b>Spätburgunder „vom Stein“</b> - Weingut Maier	0.75L	39.80€
<b>Lemberger „Muschelkalk“</b> – Weingut Eisele	0.75L	39.80€
<b>Trollinger „Muschelkalk“</b> – Weingut Eisele	0.2L   0.75L	9.70€   29.20€



FOLGEN SIE UNS  
AUF INSTAGRAM



# SCHWABEN STUBEN

OIFACH SCHWÄBISCH.

## Heissgetränke

### Café

---

<b>Café Crème</b>	3.50€
<b>Espresso</b>	2.90€
<b>Espresso Macchiato</b>	3.50€
<b>Doppelter Espresso</b>	3.90€
<b>Cappuccino</b>	4.20€
<b>Milchkaffee</b>	4.90€
<b>Latte Macchiato</b>	4.90€
 <b>+ Portion Milchschaum oder warme Milch</b>	1.00€

### Tee

---

<b>Pfefferminze</b>	3.90€
<b>Früchtezauber</b>	3.90€
<b>Grüner Tee</b>	3.90€
<b>Kamille</b>	3.90€
<b>Schwarztee</b>	3.90€

