

SCHWABEN STUBEN

EIFACH 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**.

**LÄNDLE BITES 1+2
KOSTET 9,50€**

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

**LÄNDLE BITES 1,2 +3
KOSTET 14,50€**

Kombinieren Sie Ihre Favoriten frei – ganz nach Ihrem Geschmack.

LÄNDLE BITES 1

Salatschüssel mit Zupfsalat und Gartenrohkost 🌿

Unser selbstgebackenes Brot mit Butter 🌿

Bunter Linsensalat 🌿

Selbstgemachter Kartoffelsalat wie bei der OMA

Unser Fleischküchle mit Bratensoße

Semmelknödel mit Pilzrahmsoße

JEDE WEITERE EINZELPORTION PLUS 5.00€

LÄNDLE BITES 2

Rote Bete mit Feta und Walnüssen 🌿

Maultaschensalat mit Radischen, schwäbsischem Kaviar und Frühlingslauch

unser selbstgebackenes Brot mit 2erlei Aufstrich Humus und Tomaten-Kräuterdip 🌿

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€

🌿 VEGETARISCH 🌿 VEGAN



SCHWABEN STUBEN

01FACH 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
geschmorte Rinderroulade
Gewürzrotkraut
marinierter Zupfsalat mit schwäbischem Kaviar
Bratkartoffeln

HEUTE MAL FLEISCHLOS _____ p.P. 21.80€

Tomatenrisotto-Kroketten
gratinierter Waldpilze mit Kartoffeln und Käse
wilder Brokkoli
Kräutercreme
Feldsalat mit Feigensenf dressing und Granatapfel



SCHWABEN STUBEN

01FACH SCHWÄBISCH.

Tellergerichte

Kürbiscremesuppe  8.80€

mit Kokos und Ingwer dazu Steinisches 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 Waldpilzrahmsoße 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

Rehplätzchen 29.80€

mit Kräuterkruste dazu Preiselbeersoße, Selleriepüree und Schupfnudeln

Käsespätzle  14.80€

mit Zwiebelschmelze

Kichererbsen-Gemüsecurry  17.80€

mit Kokos dazu buntes Gemüse und Reis

 VEGETARISCH  VEGAN

HAUPTGERICHTE MIT WUNSCHBEILAGE +2,00€

HAUPTGERICHTE ALS SENIORENPORTION -2,00€

SCHWABEN STUBEN

EIFACH SCHWÄBISCH.

MENÜEMPFEHLUNG

Rind trifft Garnele

Rindertatar | Rotgarnele | Pfeffermayo | Zupfsalat | Foccacia

Maishähnchen

Purple Currysoße | Marktgemüse | Jasminreis

Flammendes Herz „neu interpretiert“

Vanilleparfait | Passionsfrucht | Himbeere | Mandelcrumble

**ALLE GÄNGE AUCH
EINZELN WÄHLBAR**

MENÜPREIS 3 GANG 52,80€

3 GANG WEINBEGLEITUNG 15,00€

Für'n Nachtisch isch emmer no Platz...

Lauwarmes Schokoladenküchlein _____ **10.80€**

mit flüssigem Kern dazu marinierte Früchte und Vanilleeis

Crème Brûlée _____ **9.50€**

mit Tonkabohne & weißer Schokolade dazu Nusscrunch und Beerensorbet

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 BEDIENTUNGSGELD.

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

EIFACH SCHWÄBISCH.

Getränkekarte

Aperitif.

Chardonnay 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€
Aperitivo 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€
Holunderblütenschorle -selbstgemacht-	0.2L	6.50€
Lotta Gin Tonic	0.2L	8.00€
Aperitivo 0,0% Spritz	0.2L	6.80€



SCHWABEN STUBEN

EIFACH SCHWÄBISCH.

Getränkekarte

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

01FACH SCHWÄBISCH.

Wein

AUSREIBER — Weißweine (international)

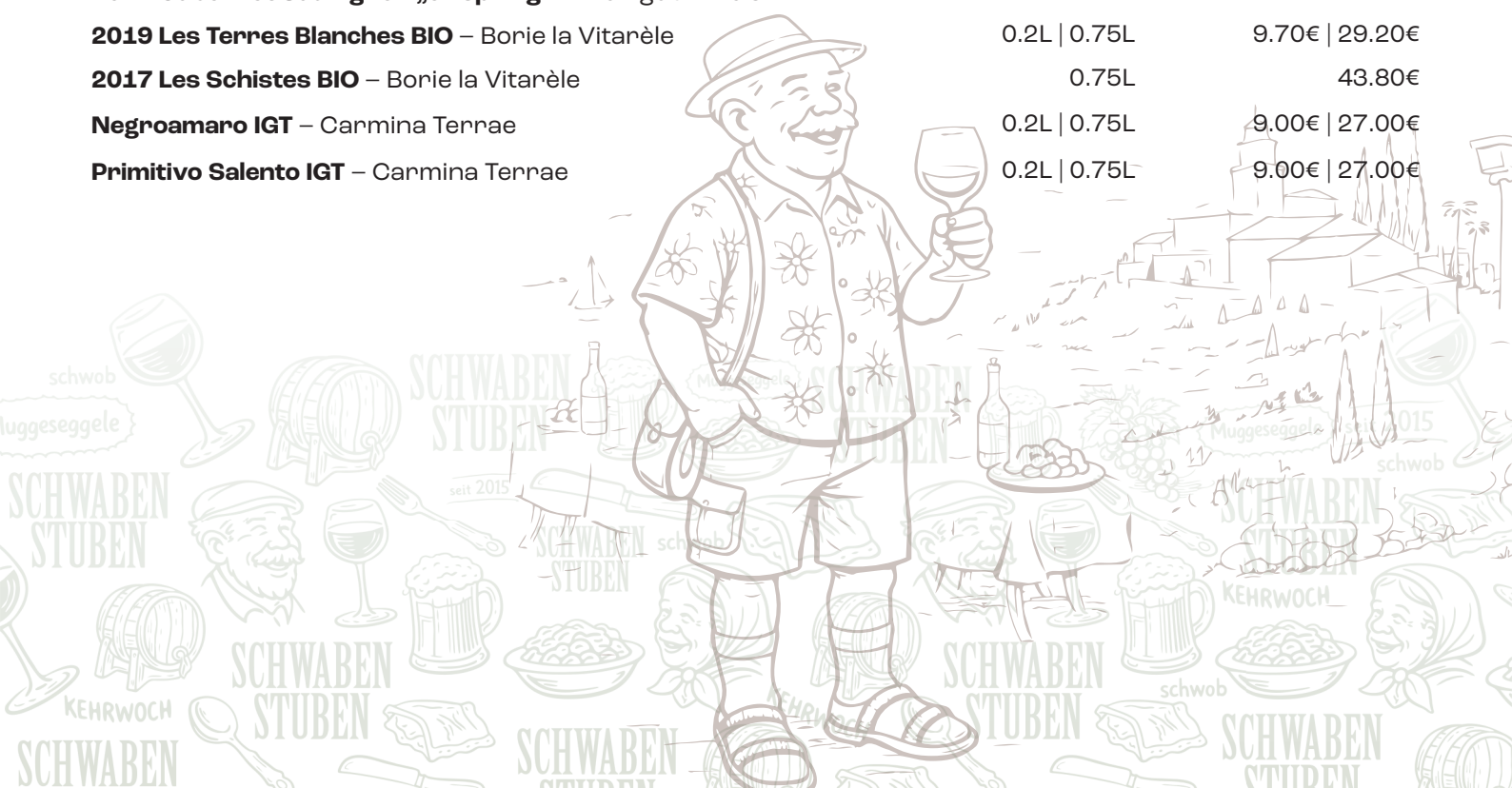


1997 Smaragd – Weingut Franz Hirtzberger	0.75L	239.00€
2016 Wolferl Qualitätswein – Weingut Thiery-Weber	0.75L	37.80€
2017 Grüner Veltliner Alle Terrassen Smaragd – Weingut Bäuerl	0.75L	57.80€
2015 Riesling Höhereck Smaragd – Weingut Bäuerl	0.75L	49.80€
2017 Chablis – Domaine Roland Lavantureux	0.75L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



AUSREIBER — Rotweine (international)

2011 Cabernet Sauvignon „offspring“ – Weingut Pfneisl	0.75L	75.00€
2019 Les Terres Blanches BIO – Borie la Vitarèle	0.2L 0.75L	9.70€ 29.20€
2017 Les Schistes BIO – Borie la Vitarèle	0.75L	43.80€
Negroamaro IGT – Carmina Terrae	0.2L 0.75L	9.00€ 27.00€
Primitivo Salento IGT – Carmina Terrae	0.2L 0.75L	9.00€ 27.00€



EIFACH SCHWÄBISCH.

Weißweine — Regional

Roséweine — Regional

Muskat-Trollinger Rosé – Weingut Escher	0.2L 0.75L	7.50€ 22.50€
Chiaretto Riviera del Garda Classico – Feliciano	0.2L 0.75L	8.90€ 26.80€
Völlerei® Rosé #Lebensfreude – Schillers Mitte®	0.2L 0.75L	8.90€ 26.80€

SCHWABEN STUBEN

01FACH SCHWÄBISCH.

Wein

Rotweine — Regional (Auswahl)

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

Weinschorle

Weinschorle mit Weisswein	0.2L	5.50€
Weinschorle mit Rósewein	0.2L	5.50€
Weinschorle mit Rotwein	0.2L	5.50€



**FOLGEN SIE UNS
AUF INSTAGRAM**



SCHWABEN STUBEN

01FACH SCHWÄBISCH.

Heissgetränke

Café

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

Tee

Pfefferminze	3.90€
Früchtezauber	3.90€
Grüner Tee	3.90€
Kamille	3.90€
Schwarztee	3.90€

