

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 CLASSIC** ODER **LÄNDLE BITES CLASSIC & SPECIAL**


LÄNDLE BITES CLASSIC
KOSTET 9,80€

beinhaltet 2x CLASSIC

LÄNDLE BITES CLASSIC + SPECIAL
KOSTET 14,80€

beinhaltet 2x CLASSIC + 1x SPECIAL

LÄNDLE BITES CLASSIC

Salatschüssel mit Zupfsalat und Gartenrohkost 

Bunter Linsensalat 

Selbstgemachter Kartoffelsalat wie bei der OMA

Unser Fleischküchle mit Bratensoße

Rote Bete mit Feta und Walnüssen 

gebackene und mit Käse gefüllte Maultasche **CRUNCHY!**

karamellisierten Ziegenfrischkäse-Taler mit Zupfsalat **PASST GUT ZUM SPARGEL-ERDBEERSALAT**

unser selbstgebackenes Brot mit Schinken & Butter

Wurstsalat mit Emmentaler und allem was dazugehört

Käsespätzle mit Zwiebelschmelze 

kleine Spargelcremesuppe mit Kräuteröl und Brotwürfeln 

JEDE WEITERE EINZELPORTION PLUS 6.00€

LÄNDLE BITES SPECIAL

3 marinierte Garnelen mit Taboulé

Handgeschnittenes Rindertatar mit Pfeffermayo

Spargel BAO BUN mit Tomatencreme - gegrilltem Spargel und Wacholderschinken

Loaded Fries- Süßkartoffelpommes dazu Parmesan mit Pfeffermayo 

Spargel-Erdbeersalat mit gegrillten Spargelspitzen 

JEDE WEITERE EINZELPORTION PLUS 7.50€

 VEGETARISCH  VEGAN



SCHWABEN STUBEN

EIFACH 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€

kesselfrische Maultaschen „**DES LIEBT DER SCHWOB!**“
Schmorzwiebelmarmelade
unsere Fleischküchle
Zwiebelrostbrätle „SCHWABEN-HEAVEN“
selbstgemachte Spätzle

SCHWÄBISCHES SURF & TURF p.P. 29.80€

gegrillte Garnelen
Rindersteak mit Steakpfeffer
Gegrillter Spargel
crunchy Käsespätzle-Pralinen
Spargel-Vinaigrette

KEEP ROLLIN' p.P. 27.80€

Cordon bleu Röllchen vom Landschwein
geschmorte Rinderroulade
Marktgemüse
marinierter Zupfsalat mit schwäbischem Kaviar
Bratkartoffeln

HEUTE MAL FLEISCHLOS p.P. 23.80€

überbackene Kräuterflädle Rollen
heimischer Stangenspargel
Bergkäse
schaumige Sauce Hollandaise
marinierter Zupfsalat

FRÜHLINGSERWACHEN p.P. 33.80€

heimischer Stangenspargel
schaumige Sauce Hollandaise
rosa Lammhüfte mit Kräuterkruste und Lammkotlett
Thymiankartoffeln
Schmorsoße



SCHWABEN STUBEN

EIFACH SCHWÄBISCH.

Tellergerichte - Vorspeisen

Kräuterschaumsuppe  8.80€

mit frischen Kräutern, Brotwürfel und Kräuternöl

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

MENÜEMPFEHLUNG

Lachs X Spargel

Lachstatar | Spargel-Kräutersalat | marinierten Zupfsalat

**ALLE GÄNGE AUCH
EINZELN WÄHLBAR**

Spargelcremesuppe

Bärlauchöl | gebratene Garnelen

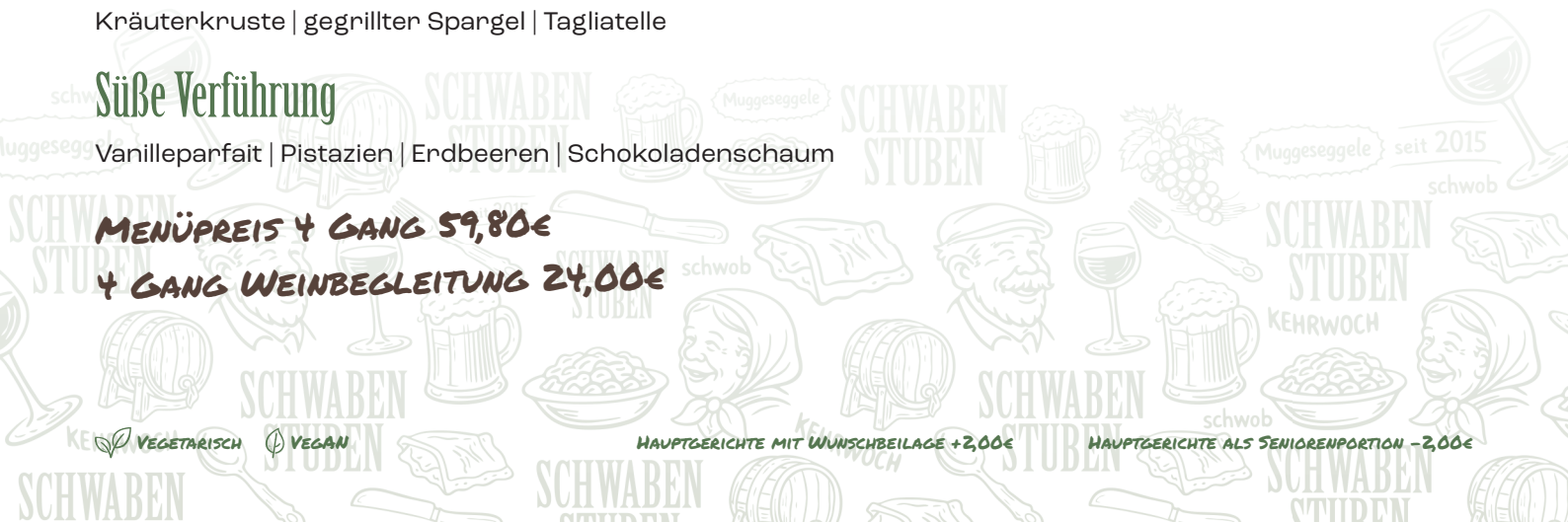
Rosa Rinderrücken

Kräuterkruste | gegrillter Spargel | Tagliatelle

Süße Verführung

Vanilleparfait | Pistazien | Erdbeeren | Schokoladenschaum

**MENÜPREIS 4 GANG 59,80€
4 GANG WEINBEGLEITUNG 24,00€**



 VEGETARISCH  VEGAN

HAUPTGERICHTE MIT WUNSCHBEILAGE +2,00€

HAUPTGERICHTE ALS SENIORENPORTION -2,00€

SCHWABEN STUBEN

01FACH SCHWÄBISCH.

Tellergerichte - Hauptgang

Zwiebelrostbraten _____ 29.90€

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

Geschmorte Rinderroulade _____ 26.80€

mit kräftiger Soße, Selleriepüree, Marktgemüse und Schupfnudeln

Schwabenteller _____ 26.80€

Dreierlei Maultasche, Fleischküchle, kleiner Rostbraten mit Schmorzwiebelsoße und Kartoffelsalat

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

Rehrücken _____ 29.80€

mit Kräuterkruste dazu Preiselbeersoße, Selleriepüree und Schupfnudeln

Käsespätzle  _____ 14.80€

mit Zwiebelschmelze

Orientalische Bowl  _____ 17.80€

Taboule mit Marktgemüse, Humus, geb. Frühlingsrolle dazu Zupfsalat

Heimischer Stangenspargel _____ 26.80€

mit schaumiger Sauce Hollandaise dazu Kräuterflädle und neue Kartoffeln 

+ Wiener Schnitzel 12,80€

+ zweierlei Schinken 7,80€

Gegrillter Spargel  _____ 25.80€

mit getrockneten Tomaten dazu Tagliatelle

 VEGETARISCH  VEGAN

HAUPTGERICHTE MIT WUNSCHBEILAGE +2,00€

HAUPTGERICHTE ALS SENIORENPORTION -2,00€

SCHWABEN STUBEN

01FACH SCHWÄBISCH.

Für'n Nachtisch isch emmer no Platz...

Lauwarmes Schokoladenküchlein _____ 10.80€

mit flüssigem Kern dazu marinierte Beeren und Vanilleeis

Crème Brûlée _____ 9.50€

mit Tonkabohne & weißer Schokolade dazu Nusscrumble und Beerensorbet

Panna Cotta _____ 9.50€

mit marinierten Beeren und Erdbeersorbet

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

EIFACH SCHWÄBISCH.

Getränkekarte

Aperitif

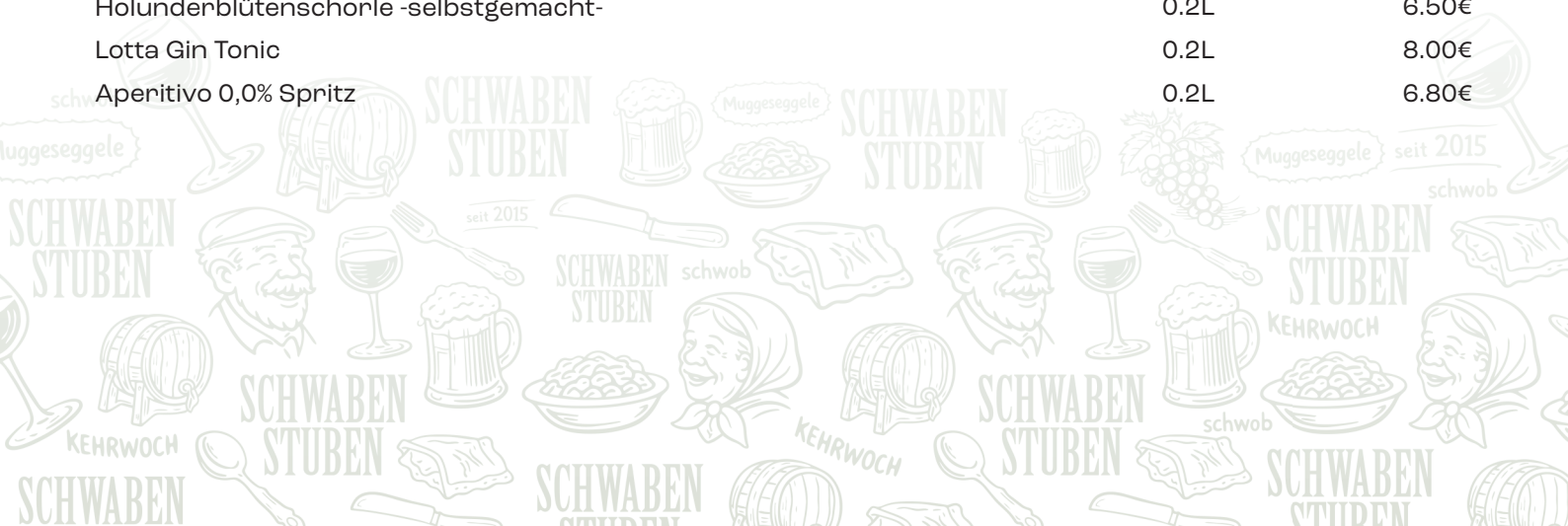
Chardonnay Haussekt	0.1L 0.75L	4.80€ 31.80€
Eisele PETNAT Naturbursche	0.75L	29.20€
Hirschmüller Perlage rosé brut nature Sekt	0.1L 0.75L	5.80€ 37.80€
Lillet Wild Berry	0.2L	8.50€
Campani Orange	0.2L	8.50€
Aperitivo Spritz	0.2L	8.50€
Hugo	0.2L	8.50€
Pink Wermut Spritz	0.2L	8.50€
Patata Gin (aus Murr) 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

EIFACH SCHWÄBISCH.

Wein

AUSREIBER — Weißweine (international)

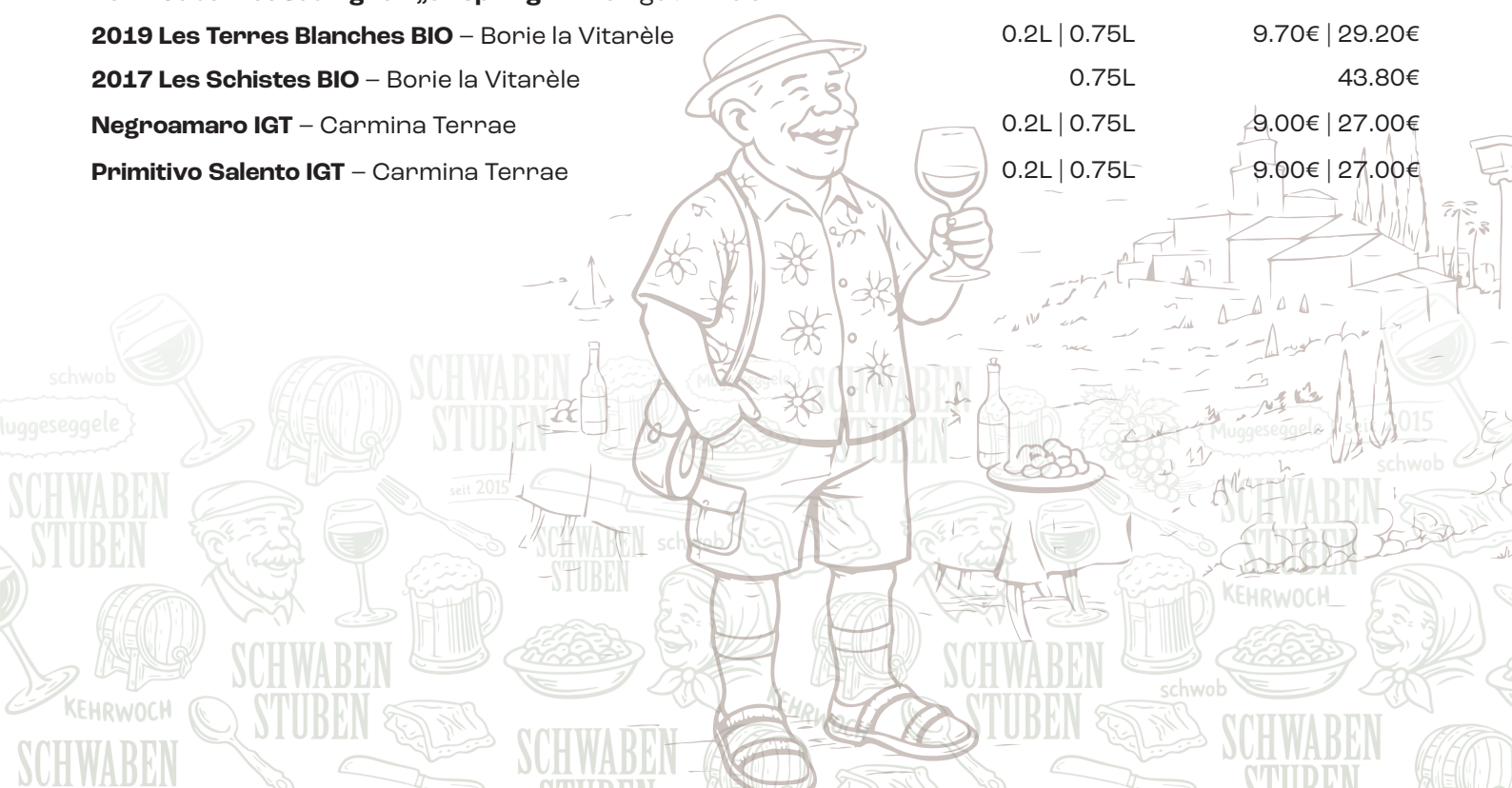


1997 Smaragd – Weingut Franz Hirtzberger	0.75L	239.00€
2016 Wolferl Qualitätswein – Weingut Thiery-Weber	0.75L	37.80€
2017 Grüner Veltliner Alle Terrassen Smaragd – Weingut Bäuerl	0.75L	57.80€
2015 Riesling Höhereck Smaragd – Weingut Bäuerl	0.75L	49.80€
2017 Chablis – Domaine Roland Lavantureux	0.75L	44.80€
2018 Impérial weiß – Schloss Halbtorn	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. – Feliciana	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€



SCHWABEN STUBEN

EIFACH SCHWÄBISCH.

Wein

Weißweine — Regional

Silvaner – Weingut Maier	0.2L 0.75L	9.70€ 29.20€
Riesling – Weingut Maier	0.2L 0.75L	7.50€ 22.50€
Weißburgunder – Weingut Maier	0.2L 0.75L	8.90€ 26.80€
Chardonnay – Wein & Sektgut Hirschmüller	0.2L 0.75L	7.90€ 23.80€
Creation Weiss HEIMATLIEBE – Weingut Escher	0.2L 0.75L	7.90€ 23.80€
Sauvignon Blanc „Muschelkalk“ – Weingut Eisele	0.2L 0.75L	10.80€ 32.80€
Zündstoff – Weingut Eisele	0.2L 0.75L	7.90€ 23.80€
Riesling Capi „Muschelkalk“ – Weingut Eisele	0.2L 0.75L	9.70€ 29.20€
Riesling „Muschelkalk“ – Weingut Eisele	0.75L	39.80€
Chardonnay Goldkapsel – Weingut Eisele	0.75L	49.80€
TRIO weiss – Weingut Zimmerle	0.2L 0.75L	8.90€ 26.80€
Chardonnay RÉSERVE – Weingut Zimmerle	0.75L	49.80€
VOGEL Sauvignon Blanc – Weingut Zimmerle	0.75L	39.80€
STEIGE Riesling feinherb – Weingut Zimmerle	0.2L 0.75L	9.70€ 29.20€
Sauvignon Blanc Sommerhalde 2023 – Weingut Zimmerle	0.75L	49.80€
Völlerei® Weiss #Lebensfreude - Schillers Mitte®	0.2L 0.75L	8.90€ 26.80€
Völlerei® Grau #Lebensfreude - Schillers Mitte®	0.2L 0.75L	8.90€ 26.80€

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

EIFACH 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

OIFACH SCHWÄBISCH.

Spirituosen & Edelbrände

Patata Loca Gin aus Murr	2cl	5.50€
Albfink Aged-Gin	2cl	6.50€
Albfink Wodka	2cl	5.50€
Albfink Nuss-Likör	2cl	4.50€
Fernet Branca	2cl	3.50€
Averna	2cl	3.50€
Ramazotti	2cl	3.50€
Grappa Cellini	2cl	3.50€
Ouzo	2cl	3.50€

vom Weingut Zaiß aus Stuttgart-Obertürkheim

Mirabellenbrand	2cl	3.80€
Williams Christ Birne	2cl	3.80€
Gewürztraminer Trester Brand	2cl	3.80€
Sauerkirschwasser	2cl	3.80€
Himbeergeist	2cl	3.80€
Quittenbrand	2cl	3.80€
Obstbrand	2cl	3.80€

Finch® Schwäbischer Hochland Whisky

Finch® Schwäbischer Hochland Whisky - Classic	2cl	6.50€
Finch® Schwäbischer Hochland Whisky - Honig Likör	2cl	5.50€
Finch® Schwäbischer Hochland Whisky - Single Malt Sherry	2cl	7.80€

SCHWABEN STUBEN

01EACH 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€

