

SPEZIALITÄT DES HAUSES

„ALB-Traumfännle“

Schweinemedallions in
Champignon-Rahmsoße, kleiner
Rostbraten mit Röstzwiebeln und
Bratensoße, eine Maultasche und
Käsespätzle

26,50€

Soßen zur Auswahl:

Rahmsoße, Champignon-Rahmsoße,
Pfeffer-Rahmsoße, Bratensoße,
Paprikasoße, Currysoße

1,00 €

Portion Ketchup/ Mayo

0,50 €

Verpackung

1,00 €

VORSPEISEN

„Flädlesuppe“ Rinderkraftbrühe mit Flädle	4,90 €
„Maultaschensuppe“ Rinderkraftbrühe mit Maultaschen	6,50 €
Kleiner gemischter Salat vom Buffet (1x)	6,50 €

SALATE & TOAST

„Toast Hawaii“ Toast mit Schinken und Ananas überbacken mit Käse, dazu Salat vom Buffet	14,50 €
„Ratsherren – Toast“ kleines Schweine-Steak mit Champignon-Rahmsoße und Käse überbacken, dazu Salat vom Buffet	15,90 €
Großer gemischter Salat vom Buffet	12,00 €
Gemischter Salat mit Putenstreifen (Salat vom Buffet)	16,50 €
Gemischter Salat mit Backcamembert (Salat vom Buffet)	16,50 €

Als Beilage können Sie wählen:
Spätzle, Pommes, Kroketten, Rösti

VEGETARISCHE GERICHTE

Hausgemachte Kohlrabischnitzel, Beilage nach Wahl	12,50 €
Hausgemachte Gemüseschnitzel, Beilage nach Wahl	15,50 €

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Portion Spätzle mit Soße	5,90 €
Portion Pommes/ Kroketten/ Rösti	5,50 €
Hähnchennuggets mit Pommes	8,50 €
Paniertes Schnitzel mit Pommes	8,50 €
Jägerschnitzel mit Spätzle	9,50 €

PUTE & FISCH

Putenbrustfilet mit Kräuterbutter, Beilage nach Wahl	16,50 €
Putengeschnetzeltes „Indisch“ mit Currysoße und Butterreis	16,50 €
Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensoße und Salat vom Buffet	16,50 €
Calamaris in Bierteig gebacken mit Remouladensoße und Salat vom Buffet	14,50 €

Als Beilage können Sie wählen:
Spätzle, Pommes, Kroketten, Rösti

SCHNITZEL & STEAKS

Paniertes Schweineschnitzel, Beilage nach Wahl	14,50 €
„Cordon Bleu“ paniertes Schweineschnitzel mit Hinterschinken und Käse gefüllt, Beilage nach Wahl	17,50 €
„Holzfäller-Steak“ Schweinehals-Steak mit Speck, Kräuterbutter und Röstzwiebeln, Beilage nach Wahl	17,50 €
Rahmschnitzel, Beilage nach Wahl	14,50 €
Jägerschnitzel, Beilage nach Wahl	14,90 €
Paprikaschnitzel (pikant), Beilage nach Wahl	14,50 €
„Allgäuer Käseschnitzel“ Schweineschnitzel in Rahmsoße mit Hinterschinken und Käse überbacken, Beilage nach Wahl	15,90 €
Schweinerücken-Steak „Madagaskar“ in Cognac Pfefferrahmsoße, Beilage nach Wahl	14,50 €

Als Beilage können Sie wählen:
Spätzle, Pommes, Kroketten, Rösti

GERICHTE AUS DEM SCHWEINEFILET

Schweine – Medaillons mit frischen Champignons in Cognac-Rahmsoße, Beilage nach Wahl	19,50 €
Schwäbischer Spieß Schweine-Medaillons mit Speck auf Käsespätzle, Rahmsoße und Röstzwiebeln	20,50 €
Pusta – Spieß (pikant) Schweine-Medaillons mit Speck, Zwiebeln und Paprikasoße, Beilage nach Wahl	19,50 €
„Grillteller“ verschiedene Fleischsorten, Speck, Kräuterbutter und Röstzwiebeln, Beilage nach Wahl	27,50 €

**Als Beilage können Sie wählen:
Spätzle, Pommes, Kroketten, Rösti**

STEAKS VOM RIND

„Schwäbischer Zwiebelrostbraten“ (180g), Beilage nach Wahl	24,90€
„Schwäbischer Zwiebelrostbraten“ (300g), Beilage nach Wahl	31,90 €
Rump – Steak mit Kräuterbutter (300g), Beilage nach Wahl	31,90 €
Rump – Steak mit Pfefferrahmsoße (300g), Beilage nach Wahl	32,90 €

HAUSGEMACHTE MAULTASCHENSPEZIALITÄTEN

Maultaschen in der Fleischbrühe, dazu Salat vom Buffet	16,50 €
---	---------

Gemischte Maultaschenplatte

Dreierlei Maultaschen:

1x Maultasche mit Zwiebelschmelze, 1x Maultasche mit Champignon-Rahmsoße, 1x Maultasche überbacken mit Hinterschinken und Käse, dazu Salat vom Buffet	15,50 €
--	---------

Als Beilage können Sie wählen:
Spätzle, Pommes, Kroketten, Rösti

SCHWÄBISCHE GERICHTE

Käsespätzle mit Röstzwiebeln, dazu Salat vom Buffet	16,50 €
Fleischkäse gebraten mit Röstzwiebeln, dazu Kartoffelsalat aus der Küche	13,50 €
1 Paar weiße Bratwürste , dazu Kartoffelsalat aus der Küche	13,50 €
Saure Kutteln , dazu Bratkartoffeln	11,90 €

KALTE SPEISEN

Ochsenmaulsalat mit Zwiebeln, Essig und Öl angemacht, dazu Brot	11,50 €
„Schweizer“ Wurstsalat mit Käse und Zwiebeln, dazu Brot	10,50 €
„Schwäbischer Wurstsalat“ mit Schwarzwurst und Zwiebeln, dazu Brot	10,50 €
Wurstsalat „nach Art des Hauses“ mit Lyoner, Schwarzwurst, Käse, Essiggurken, Zwiebeln und Paprikastreifen, dazu Brot	11,00 €
Wurstsalat XXL	18,50 €
„Schweizer XXL“/ „Schwäbischer XXL“/ „Nach Art des Hauses XXL“	

WASSER

Teinacher Gourmet still	0,25l	2,90 €
Mineralwasser medium	0,25l	2,90 €
Mineralwasser classic	0,25l	2,90 €
Flasche Sprudel sauer	0,75l	3,80 €
Teinacher Gourmet medium	0,75l	5,20 €
Teinacher Gourmet still	0,75l	5,20 €

SOFTGETRÄNKE

Coca Cola	0,20l	2,90 €
Coca Cola	0,40l	4,50 €
Coca Cola light	0,20l	2,90 €
Coca Cola light	0,40l	4,50 €
Fanta	0,20l	2,90 €
Fanta	0,40l	4,50 €
Mezzo Mix	0,20l	2,90 €
Mezzo Mix	0,40l	4,50 €
Eistee Pfirsich	0,50l	4,50 €
Eistee Zitrone	0,50l	4,50 €
Red Bull Energy Drink	0,25l	4,50 €
Apfelschorle	0,20l	2,90 €
Apfelschorle	0,40l	4,50 €
Orangensaftschorle	0,20l	2,90 €
Orangensaftschorle	0,40l	4,50 €
Johannisbeerschorle	0,20l	2,90 €
Johannisbeerschorle	0,40l	4,50 €
Orangensaft	0,20l	4,80 €
Orangensaft	0,40l	4,50 €

OFFENE QUALITÄTSWEINE

0,25l

ROTWEINE

Stromberg Heuchelberg

Trollinger mit Lemberger

Qualitätswein, Brackenheim Erz. Abf. WG

halbtrocken, feinfruchtig, weich und süffig

5,50 €

Verrenberger Lindelberg

Trollinger QbA trocken

Feinrassiger, herzhaft kerniger Rotwein

mit zart duftigem Bukett und würzig frischem

Aroma

5,50 €

Durbacher Spätburgunder trocken

entfaltet im Mund eine feinbeerige Frucht und

viel Kraft, bleibt dabei aber samtig und zart mit

leichter Tanninstruktur

5,50 €

Merlot IGT delle Venezie Endrizzi

Ein weicher, fruchtiger Trinkwein mit intensiver

kirschroter Farbe. Unkompliziert und

harmonisch mit ausgewogenen Tanninen

6,00 €

ROSÉWEIN

Durbacher Spätburgunder

Ein fruchtiger Weißherbst, sehr saftig und von schöner Mineralität. Feine Erdbeeraromen sowie leichte Zitrusnoten.

5,50 €

WEIßWEINE

Stromberg Stettener Heuchelberg Riesling QbA

Qualitätswein, Brackenheim

Erz. Abf. WG Stromberg Zabergäu

halbtrocken, feine Milde, süffig, fruchtige Säure **5,50 €**

Durbacher (Klingelberger) Riesling QbA trocken

Am Gaumen präsentiert sich dieser trockene

Riesling mineralisch und spritzig, mit rassigem

Charakter und schönen Fruchtaromen.

5,50 €

Jechtinger Grauburgunder trocken

Kühle Nase mit feiner Kernobstfrucht, etwas

Butterblume und Lindenblüte. Klar und feinsaftig;

animierende Kernobstfrucht mit einem Hauch

Fruchtsüße; lebendig frisch

5,50 €

Auggener Schäf Gutedel QbA trocken

Feinfruchtig mit dezentem Bouquet und

milder Säure

5,50 €

Weinschorle rot/ weiß/ Rosé 0,25l

Süß oder sauer vom Qualitätswein

4,00 €

SEKT

Hausmarke

0,75l

25,00 €

Piccolo

0,20l

5,50 €

BIERE VOM FASS

Fürstenberg Pils

0,30l

3,90 €

Fürstenberg Pils

0,40l

4,30 €

Paulaner Urtyp Export

0,30l

3,90 €

Paulaner Urtyp Export

0,50l

4,30 €

Radler süß/ sauer

0,30l

3,90 €

Radler süß/ sauer

0,50l

4,30 €

Russ süß/ sauer

0,30l

3,90 €

Russ süß/ sauer

0,50l

4,30 €

Colaweizen

0,30l

3,90 €

Colaweizen

0,50l

4,50 €

Paulaner Hefeweizen hell

0,30l

3,90 €

Paulaner Hefeweizen hell

0,50l

4,50 €

FLASCHENBIERE

Kristallweizen	0,50l	4,50 €
Dunkles Hefeweizen	0,50l	4,50 €
Alkoholfreies Hefeweizen	0,50l	4,50 €
Becks Alkoholfrei	0,33l	3,80 €

SPIRITUOSEN & LIKÖRE 2CL

Williams	3,00 €
Malteser	3,00 €
Sambuca	3,00 €
Kirschwasser	3,00 €
Ouzo	3,00 €
Jack Daniels	5,50 €
Fernet Branca	3,00 €
Ramazotti	3,00 €
Underberg	3,00 €
Baileys Cream	3,50 €
Enzian	3,00 €
Averna	3,50 €
Vodka	3,00 €