

## Aperitifs

<i>Martini weiß/rot</i>	5 cl	3,80 €
<i>Sherry dry/medium</i>	5 cl	3,80 €
<i>Campari <sup>6</sup> Soda/Orange</i>	4 cl	5,20 €
<i>Kir (Sekt mit Creme de Cassis)</i>	0,1 l	4,50 €
<i>Prosecco mit Aperol</i>	0,1 l	4,50 €
<i>Aperol Spritz, Prosecco mit Aperol, Mineralwasser</i>	0,25 l	5,50 €
<i>Lillet Wild Berry</i>	0,25 l	5,50 €

## Aus dem Suppentopf

**Flädlesuppe<sup>8</sup>**  
mit frischen Kräutern

5,50 €



gg68820906 www.gograph.com

**Hausgemachte Maultaschensuppe<sup>8</sup>**  
mit Backerbsen

5,50 €

**Brätknödelsuppe**  
mit mit Backerbsen

5,50 €

## **Schwäbisches Gedicht zur Maultasche**

*Hackfloisch, Zwiebel, Peitschestecke,  
wassergwoichte Doppelwecke,  
Peterleng, Spinat und Brät,  
alles durch da Floischwolf dreht,  
Oier drüber, Salz ond Pfeffer,  
geit a Toigle, geit an Treffer,  
grad für Nedelbödle gricht,  
ond scho griagt dia Sach a Gsicht,  
drufgschmiert, zuadeckt, doit und gschnitta,  
nei end Bria ond ufkocht gschwendt,  
selber schuld wer's Maul verbrennt.*

## **Aus dem Schwabenland**

### **„Schwäbisches Dreierlei“**

mit Kässpätzla, Maultasche und Kartoffelsalat

14,90 €

### **Hausgemachte Kässpätzla**

mit würzigem Bergkäse und in Butter  
glasierten Zwiebelwürfeln, darüber  
frisch gemahlener Pfeffer, dazu grüner Salat

13,90 €    Klein 12,40 €

### **„Geschmelzte Maultaschen“**

hausgemachte Maultaschen mit a bissle Soße<sup>8</sup>  
und Butter - Zwiebeln dazu  
hausgemachter schwäbischer Kartoffelsalat

13,90 €    Klein 12,40 €

### **„Schwäbische Alb-Laisa“**

- deftig und guat -  
Hausgemachte Tellerlinsen, a bissle sauer,  
mit Spätzle und Wienerle<sup>3</sup>

13,90 €    Klein 12,40 €

## **Beilagen**

Portion hausgemachte Spätzla, Pommes Frites, Kroketten, Wedges 4,50 €  
Soße extra 2,00 €

„Dia send besser als a gosch voll Glufa“  
( *Höchstes Schwabenlob über ein gut gelungenes Essen* )

**Für alle dia wo ohne Floisch ned auskommat:**

**Zwiebelrostbraten**

Rostbrätle vom Grill medium gebraten  
mit Röstzwiebeln  
dazu ein pikantes Sößle und Spätzle

22,90 €

**Schweineschnitzel „Wiener Art“**

in der Pfanne goldgelb gebacken,  
dazu Pommes Frites

15,90 €

**Rahmschnitzel**

vom Grill mit feiner Rahmsoße  
und hausgemachte Butterspätzle

15,90 €

**Am Freitag gibt's**

**Ćevapčići**

mit Ajvar, Pommes Frites und Krautsalat

13,80 €

**Salat**

**Bunter, gemischter Salat**

5,50 €



**Beilagen:** Portion hausgemachte Spätzla, Pommes Frites, Kroketten, Wedges 4,50 €  
Soße extra 2,00 €

Beilagenänderung 1,50 € Kässpätzle 2,50 €

## **Burger mit einer Beilage nach Wahl**

**Pommes Frites, Wedges oder Salat**

### **Bacon Cheesburger**

*mit saftigem Rindfleisch, hausgemachter Burger Soße,  
Chester Käse, knusprige Speckscheibe, Essiggurke,  
Tomate, Zwiebeln und Salatblatt*

12,80 €

### **Cheesburger**

*mit saftigem Rindfleisch, hausgemachte Burger Soße,  
Chester Käse, Essiggurke,  
Tomate, Zwiebeln und Salatblatt*

11,80 €

## **Flammkuchen**

### **Elsässer Art**

*mit Schmand, Speck und Zwiebeln*

9,80 €

### **Griechische Art**

*mit Schmand, Hirtenkäse und Peperoni*

9,80 €

## **Für unsere kleine Gäste**

### **„Hähnchen-Nuggets“**

*mit Pommes-Frites und Ketchup*

7,80 €

### **„Pumuckel“**

*Pommes-Frites mit Ketchup*

4,90 €

### **„Garfield“**

*Spätzle und Soße*

5,50 €

## **Vesper**

**ab 17:30 Uhr**

### **Wurstsalat**

mit Schinkenwurst 9,90 €

### **Schweizer Wurstsalat**

mit Schinkenwurst und Käse 10,90 €

### **Bratwurst (1 Paar)**

mit hausgemachtem Kartoffelsalat  
und Bratensoße

12,90 €



*„Des isch ebbas, was i Wurschd essa muaß, bis meine Kender von  
dr Haut sadd werdad“*

*(Spruch eines schwäbischen Rabenvaters)*