

Darf's vorm Essa an Aperitif sei?

Martini weiß/rot ⁹	5 cl	3,80 €
Sherry dry/medium ⁹	5 cl	3,80 €
Campari ^{6,1} Soda/Orange	4 cl	5,20 €
Kir ⁹ (Sekt mit Creme de Cassis)	0,1 l	4,50 €
Prosecco mit Aperol ^{1,4,9}	0,1 l	4,50 €
Aperol Spritz ^{1,4,9}	0,25 l	5,50 €
Lillet Wild Berry ^{1,4,9}	0,25 l	5,50 €

Aus dem Suppentopf

Flädlesuppe⁸

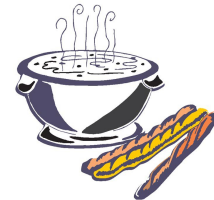
mit Rindfleischbrühe und frischen Kräutern

4,90 €

Brätknödelsuppe⁸

mit Rindfleischbrühe Backerbsen

4,90 €



Hausgemachte Maultaschensuppe⁸

mit Rindfleischbrühe mit Backerbsen

4,90 €

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,
wie bei der Großmutter, oifach ond guat**

„Schwäbische Alb-Laisa“

- deftig und guat -
Hausgemachte Tellerlinsen, a bissle sauer,
mit Spätzle und Wienerle³

12,90 € Klein 11,40 €

„Geschmelzte Maultaschen“

Hausgemachte Maultaschen mit a bissle Soße⁸
und Butter - Zwiebeln dazu
hausgemachter schwäbischer Kartoffelsalat

12,90 € Klein 11,40 €

Hausgemachte Kässpätzla

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

12,90 € Klein 11,40 €

„Schwäbisches Dreierlei“

mit Kässpätzla, Maultasche und Kartoffelsalat

13,90 €

Unsre Mauldascha send bsonders guad
weil se hausmachd send!

En de kleinste Däschla, send oft de beschte Sächla!

Beilagenänderung 1,50 Bratkartoffeln und Kässpätzle 2,50 €

Aus liebe zur Tradition...

Schwabenpfanne

Zwiebelrostbraten mit Kässpätzle, hausgemachte Maultasche,
Krautkrapfen, dazu ein pikantes Sößle und Röstzwiebeln

23,90 €

Schultes Roschtbrätle

Zwiebelrostbrätle vom Grill medium gebraten, mit knusprigen
Röstzwiebeln, dazu ein pikantes Sößle und Eierspätzle

20,90 € Klein 19,40 €

Auch das lieben unsere Gäste:

Cordon Bleu

vom Schwein gefüllt mit feinem Schinken
und Bergkäse, goldbraun gebacken, dazu servieren wir
Pommes Frites

16,80 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“

aus dem Rücken geschnitten und in der
Pfanne gebacken, dazu Pommes Frites

14,90 € Klein 13,40 €

Rahmschnitzel

vom Grill mit feiner Rahmsoße
und hausgemachte Butterspätzle

14,90 € Klein 13,40 €

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

Beilagen: Portion hausgemachte Spätzla, Pommes Frites, Kroketten 4,50 €
Portion Bratkartoffeln 4,90 €, Soße extra 2,00 €

Burger mit einer Beilage nach Wahl

***Pommes Frites, Wilde Kartoffeln,
oder gemischter 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*

10,80 €

Am Freitag gibt's Ćevapčići

mit Ajvar, Pommes Frites und Krautsalat

€12,80

Salat

Bunte Salatschüssel

mit knusprig gebratener Hähnchenbrust

13,80 €

Bunter Salatteller

4,90 €



Für unsere kleine Gäste

„Obelix“

paniertes Schnitzel mit
Pommes-Frites und Ketchup
7,80 €

Bäriger Balu Burger

kleiner Burger (vom Rind) belegt
mit Salatblatt, Tomaten, Zwiebeln und Gurke,
Burgersoße dazu Pommes Frites und Ketchup
7,50 €

„Pumuckel“

Pommes-Frites mit Ketchup
4,50 €

„Garfield“

Butterpätzle und Soße
4,80 €

Vesper

ab 17:30 Uhr

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

(Spruch eines schwäbischen Rabenvaters)

Wurstsalat

mit Schinkenwurst 8,90 €

Schweizer Wurstsalat

mit Schinkenwurst und Käse 9,90 €

Bratwurst (1 Paar)

mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Soße 9,90 €

Leberkäse mit Spiegelei

und Brot 7,90 €

oder

mit hausgemachtem Kartoffelsalat 9,90 €

