

Öffnungszeiten: Täglich 11.00 Uhr bis 22.00 Uhr
 Küchenöffnungszeiten: durchgehend 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr
 (sonn- & feiertags bis 20.30 Uhr)

Wir freuen uns, Sie wieder persönlich
 begrüßen zu dürfen! Dass dies auch so bleibt,
 halten Sie sich bitte an die Corona-Regeln!

A P E R I T I F S

Mango-Spritz mit Limette & frischer Minze (alkoholfrei) 0,2 l	4,90 €
Alkoholfreier Fruchtcocktail 0,1 l	3,80 €
Aperol Sprizz 0,2 l	6,40 €
Hugo 0,2 l	6,40 €
Glas Sekt Kessler Cuvée Privée blanc brut 0,1 l	4,20 €
Campari Orange / Soda 4 cl	6,20 €

V O R S P E I S E N

6 Weinbergschnecken mit Knoblauchbutter und Kräutern überbacken, dazu Toastbrot	8,50 €
Karamellierter Ziegenkäsetaler auf feinem Kürbissalat dazu Weißbrot (klein 9,90 €)	11,90 €
Mildgeräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich ⁴⁺⁸ GLUTENFREI an Salatbouquet dazu Röstitaler (klein 12,90 €)	14,90 €

S U P P E N

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	5,00 €
Kürbiscremesuppe mit Kernöl & Croûtons	5,50 €

S A L A T E

Großer bunter Salatteller ⁴ GLUTENFREI, LAKTOSEFREI & VEGAN mit Kartoffel-, Rohkost- & Blattsalaten (klein 6,90 €)	8,90 €
--	--------

Zu unseren Salaten empfehlen wir:

100g Putenbruststreifen & geröstete Pinien-, Sonnenblumen- & Kürbiskerne	3,90 €
mit 100g cremigem Schafskäse umlegt, Oliven & roten Zwiebeln	4,20 €
100g Argentinische Roastbeefstreifen vom Grill	5,40 €
mit 100g Zanderfilet umlegt & Kräuter-Schmand	5,40 €

Zu unseren Salaten servieren wir auf Wunsch Brot, welches GLUTEN enthält.

Zu unseren Gerichten empfehlen wir:

Gemischter Beilagensalat	4,90 €
Portion Kartoffelsalat	4,90 €
Verschiedene Blattsalate mit Essig- & Öldressing (Alle unsere Salate sind VEGAN, LAKTOSE- & GLUTENFREI)	4,90 €

V E G E T A R I S C H

Käse-Spinatknödel mit Kürbisrahmsauce und Parmesansplittern (klein 10,80 €)	12,80 €
Hirseküchle mit Filder- Spitzkohlrahmgemüse (klein 11,50 €)	13,50 €

F I S C H

Gedünstete Fjord –Lachsschnitte an Rieslingschaum dazu Filder- Spitzkohlrhmgemüse und Dampfkartoffeln	22,70 €
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Kürbisgemüse und schwarzem Reis (klein 20,50 €)	23,50 €
Matjesfilet Hausfrauenart mit Apfel- Zwiebelsauce und Dampfkartoffeln GLUTENFREI (klein 10,50 €)	12,50 €

U N S E R E K L A S S I K E R

Braten von der Rehkeule & Wildmaultasche dazu Spitzkohlrhmgemüse & Spätzle (klein 17,90 €)	20,90 €
Hirschgulasch aus dem Spreewald mit Preiselbeerbirne dazu Kartoffel- & Semmelknödel (klein 15,70 €)	17,70 €
Opa Gustels Wildmaultaschen mit Kürbisrahmsauce und Parmesansplittern (klein 10,60 €)	12,60 €
Tournedos vom Rinderfilet an Cognac- Pfeffersauce dazu Pommes frites (klein 18,00 €)	21,00 €
Zarter Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln LAKTOSEFREI dazu selbstgemachte Spätzle (klein 17,80 €)	20,80 €
Degerlocher Filetspitzen von Rind & Schwein mit Champignons in Cognac-Pfefferrahmsauce & Spätzle (klein 14,50 €)	16,50 €
„Schwabenteller“ Schweinemedallions an Champignonrahmsauce dazu selbstgemachte Spätzle (klein 15,00 €)	17,00 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites (klein 10,50 €)	12,50 €
Putenbruststeaks „natur“ vom Grill mit Kräuterbutter und Pommes frites (klein 10,50 €)	12,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalb LAKTOSEFREI mit Preiselbeeren & Röstkartoffeln (klein 18,00 €)	21,00 €

E T W A S S Ü ß E S H I N T E R H E R

Sorbetvariation 3 verschiedene Sorbets mit Früchten umlegt (Zwetschge, Ananas, Mango, Sauerkirsche, Erdbeere)	6,90 €
Hausgemachter Eisgugelhupf mit Zwetschgenröster	7,00 €
Dessertvariation des Hauses Kleine Köstlichkeiten aus der süßen Küche	8,50 €
Apfelküchle mit Eis mit Vanillegeschmack, Zimtzucker & Sahne	6,90 €
Himbeerbecher Eis mit Vanillegeschmack, heißen Himbeeren & Sahne	6,90 €
Gemischtes Eis mit Schlagsahne (Schokoladen-, Erdbeereis & Eis mit Vanillegeschmack)	5,00 €

Z U M V E S P E R

Wurstsalat ^{3,4,6+7} LAKTOSEFREI mit Zwiebelringen & Essiggurke ⁵ dazu Bauernbrot	7,90 €
<u>Zum Wurstsalat empfehlen wir wahlweise:</u>	
Schwarzbrust, Emmentaler Käse	je 1,00 €
Portion Röstkartoffeln	4,20 €
Fleischkäse ^{3,6+7} vom Grill LAKTOSEFREI mit Bratenjus und Röstzwiebeln und Bauernbrot	6,80 €
Ungarische pikante Gulaschsuppe LAKTOSEFREI mit Bauernbrot	6,50 €
1 Paar Saitenwürstchen ^{3,6+7} LAKTOSEFREI mit Senf, Meerrettich und Bauernbrot	5,30 €

Diese Gerichte gibt es sonn- & feiertags NICHT

Maultaschensuppe mit Zwiebelschmelze und Schnittlauch	5,50 €
Allgäuer Käserahmspätzle mit geschmelzten Zwiebeln (klein 5,90 €)	7,90 €
Opa Gustl's selbstgemachte Maultaschen ⁶ in der Rinderkraftbrühe mit Zwiebelschmelze oder mit Ei geröstet (klein 2 Mault. 5,60 €) 3 Mault. 7,60 €	
Schwäbischer Linsenteller von Heckengäulinsen LAKTOSEFREI mit Speck, ³⁺⁷ 1 Paar Saiten ^{3,6+7} und selbstgemachten Spätzle (klein 10,90 €)	12,90 €
Saure Kutteln ⁴ im Trollingersößle LAKTOSEFREI mit Bratkartoffeln (klein 7,00 €)	9,00 €
Hawaiitoast mit gekochtem Schinken Ananas & Emmentaler Käse überbacken	8,80 €

K Ü H L E G E T R Ä N K E

Eiskaffee Hochland Eiskaffee, Eis mit Vanillegeschmack und Sahne	4,70 €
Eisschokolade Schokomilch mit Schokoladeneis und Sahne	4,70 €
Affogato 1 Kugel Eis mit Vanillegeschmack & Espresso	4,00 €

K U C H E N U N D T O R T E N

1 Stück Kuchen	3,30 €
1 Stück Kuchen mit Sahne	3,80 €
1 Stück Kuchenschnitte	3,80 €
1 Stück Torte	3,90 €

FÜR GETRÄNKE BITTE WENDEN



Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bei unseren Mitarbeitern. Gerne gibt Ihnen unsere Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Öffnungszeiten: Täglich 11.00 Uhr bis 22.00 Uhr
 Küchenöffnungszeiten: durchgehend 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr
 (sonn- & feiertags bis 20.30 Uhr)

Wir freuen uns, Sie wieder persönlich
 begrüßen zu dürfen! Dass dies auch so bleibt,
 halten Sie sich bitte an die Corona-Regeln!

W A R M E G E T R Ä N K E

Glas Tee vom Teefachgeschäft (verschiedene Sorten)	3,00 €
Tasse Kaffee / Tasse Kaffee entkoffeiniert	2,70 €
Kännchen Kaffee / Kännchen Kaffee entkoffeiniert	5,40 €
Espresso	2,50 €
Espresso Macchiato	3,00 €
Milchkaffee, Latte Macchiato	3,60 €
Cappuccino mit Milchschaum	3,60 €
Tasse heiße Schokolade	3,60 €
Tasse heiße Schokolade mit Sahne	4,00 €



A L K O H O L F R E I E

G E T R Ä N K E

Pepsi Cola, Mirinda, 7 up, Spezi, Pepsi light, Holunderschorle	0,5 l 4,10 € / 0,3 l 3,00 €
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l 3,30 €
Schweppes Tonic Water	0,2 l 3,30 €

E N S I N G E R W A S S E R

Ensinger Gourmet Classic	0,25 l 2,90 €
Ensinger Gourmet still	0,5 l 4,20 €
Ensinger Gourmet Classic	0,5 l 4,20 €
Ensinger Gourmet medium	0,75 l 6,00 €

S A F T & C O

Apfelsaftschorle, Orangensaftschorle, Johannisbeer-Nektarschorle, Apfel-Mango- Fruchtsaftschorle	0,5 l 4,10 € / 0,3 l 3,00 €
Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeernektar, Apfel-Mango-Fruchtsaftgetränk	0,2 l 3,00 €

B I E R E

Schwabenbräu Meister Pils vom Fass	0,4 l 4,20 €
Schwabenbräu Meister Pils vom Fass	0,3 l 3,50 €
Schwabenbräu Urtyp vom Fass/ Radler	0,5 l 4,20 €
Schwabenbräu Urtyp vom Fass/ Radler	0,3 l 3,20 €
Sanwald Hefeweizen hell vom Fass	0,5 l 4,20 €
Sanwald Hefeweizen hell vom Fass	0,3 l 3,20 €
Sanwald Hefeweizen dunkel	0,5 l 4,20 €
Sanwald Kristallweizen	0,5 l 4,20 €
Sportweizen alkoholfrei	0,5 l 4,20 €
Dinkelacker alkoholfreies Bier	0,33 l 3,20 €

W E I N E

Weißweine

Pinot Grigio Tenuta Ca' Bolani		
Friuli Aquileia	0,2 l 6,90 € / 0,75 l	25,90 €
Weißburgunder trocken, QbA		
Collegium Wirtemberg	0,2 l	5,50 €
Untertürkheimer Riesling vom Fass, trocken, QbA		
Weinmanufaktur Untertürkheim	0,25 l	5,40 €
Cleebronner Michaelsberg Riesling mit Silvaner		
QbA, WG Cleebronn - Güglingen	0,25 l	4,90 €
Riesling vom Fass trocken, QbA		
Collegium Wirtemberg	0,25 l	4,90 €
Weißweinschorle		
vom QbA Fass- Wein	0,25 l	3,80 €

Roséweine

Trollinger Rosé Hebsacker Lichtenberg „Kollektion Wertgeschätzt“, QbA		
Weingut W. Häfner	0,2 l 6,30 € / 0,75 l	23,50 €
Rosé vom Fass trocken, QbA		
Collegium Wirtemberg	0,25 l	4,90 €
Roséschorle vom QbA Fass- Wein	0,25 l	3,80 €

Rotweine

Vina Sardasol Reserva, Navarra, D.O. (Cabernet Sauvignon)	0,2 l 6,70 € / 0,75 l	24,90 €
Merlot Tramin Cantina, DOC		
Alto Adige Südtirol	0,2 l 6,90 € / 0,75 l	25,90 €
Untertürkheimer Trollinger vom Fass, trocken, QbA, Weinmanufaktur Untertürkheim	0,25 l	5,40 €
Pfaffenhofener Heuchelberg Lemberger trocken QbA, WG Cleebronn - Güglingen	0,25 l	4,90 €
Güglinger Heuchelberg Trollinger mit Lemberger, QbA WG Cleebronn - Güglingen	0,25 l	4,90 €
Rotweinschorle vom QbA Fass-Wein	0,25 l	3,80 €

WEIßWEINE IN DER FLASCHE

2018er Riesling Schilfsandstein, trocken, QbA		
Weingut Karl Haidle	0,75 l	27,80 €
2018er Schorndorfer Riesling QbA		
Weingut Jürgen Ellwanger	0,75 l	26,50 €
2018er Weißburgunder Edition Wirtemberg, trocken, QbA		
Collegium Wirtemberg	0,75 l	28,50 €

2018er Oberbergener Bassgeige, Grauburgunder, QbA, V.D.P. 1. Lage, Weingut Franz Keller	0,75 l	29,90 €
2018er Chardonnay Edition Wirtemberg trocken, QbA, Collegium Wirtemberg	0,75 l	28,50 €
2019er Bentz Weißweincuvée Gutsabfüllung V.D.P. VDP Weingut Aldinger (Kerner & Sauvignon Blanc)	0,75 l	28,60 €

ROSÉWEINE IN DER FLASCHE

2019er Bentz Roséweincuvée trocken, QbA VDP Weingut Aldinger	0,75 l	27,10 €
---	--------	---------

ROTWEINE IN DER FLASCHE

2017er Fellbacher Trollinger „Alte Reben“ trocken, QbA VDP Erste Lage, Weingut Aldinger	0,75 l	29,50 €
2018er Rotenberger Schlossberg, Trollinger mit Lemberger trocken, QbA, Collegium Wirtemberg	0,75 l	26,50 €
2015er Muskat-Trollinger QbA (Goldene Preismünze Landesprämierung) Hebsacker Lichtenberg „Kollektion Wertgeschätzt“, QbA Weingut W. Häfner	0,75 l	25,50 €
2018 Zweigeltrebe, QbA trocken Gutsabfüllung V.D.P. Weingut Jürgen Ellwanger	0,75 €	28,30 €
2017er Oberbergener Bassgeige Spätburgunder QbA, VDP Erste Lage, Weingut Franz Keller	0,75 l	32,90 €
2016er NICO Cuveé Rot (Merlot, Spätburgunder, Lemberger) Gutsabfüllung V.D.P. Weingut Jürgen Ellwanger	0,75 l	29,50 €

Italien

2015er Giulin, Barbera del Monferato DOC Accornero	0,75 l	32,50 €
---	--------	---------

S P I R I T U O S E N (A U S W A H L)

Ramazzotti	2 cl	3,00 €
Jägermeister	2 cl	3,00 €
Williamine Morand	2 cl	5,80 €
Schwarzer Johannisbeerbrand	2 cl	5,30 €
Williams Christ, Quitte Weingut Ellwanger	2 cl	3,50 €
Mirabelle, Kirschwasser Beilharz	2 cl	3,50 €
Alter Pflümlebrand, Himbeergeist Beilharz	2 cl	3,50 €
Hausbrand Gustel's Obstler	2 cl	3,30 €
Frangelico (Haselnuss-Likör)	2 cl	3,00 €
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,10 €
Ouzo 12	2 cl	3,00 €
Baileys	4 cl	5,50 €
Amaretto, Eierlikör	2 cl	3,00 €
Remy Martin VSOP	2 cl	5,00 €

FÜR SPEISEN BITTE WENDEN



Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bei unseren Mitarbeitern.
 Gerne gibt Ihnen unsere Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

SÄMTLICHE PREISE SIND INKLUSIVE DER GESETZLICH GELTENDEN MEHRWERTSTEUER UND DEM BETRIEBSGELD (1 MIT FARBSTOFF/2 MIT KONSERVIERUNGSMITTELN/3 MIT NITRITPÖKELSALZ/4 MIT ANTI-OXIDATIONSMITTELN/5 MIT SÜßUNGSMITTELN/6 MIT PHOSPHAT/7 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKERN/8 GESCHWEFELT/ 9 MIT KOFFEIN/10 GEWACHST