

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 €
Karamellisierter Ziegenkäsetaler auf feinem Kürbissalat dazu Weißbrot (klein 9,90 €)	11,90 €
Mildgeräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich <sup>4+8</sup> 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 <sup>4</sup> 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 an Rieslingschaum dazu Belugalinsen (klein 11,50 €)	13,50 €

**FÜR GETRÄNKE BITTE WENDEN**

**F I S C H**

Gedünstete Fjord-Lachsschnitte an Rieslingschaum dazu Belugalinsen & selbstgemachte Spätzle	22,70 €
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Kürbisgemüse und schwarzem Reis (klein 20,50 €)	23,50 €

**E M P F E H L U N G E N**

½ knusprige Ente aus dem Backofen an Orangensauce mit Apfelrotkohl und Kartoffel- & Semmelknödeln	20,70 €
Sauerbraten vom Hirsch aus dem Spreewald mit Apfel-Blaukraut, Kartoffel- & Semmelknödeln (klein 17,50 €)	20,50 €
Gulasch vom Wildschwein aus der Region mit Preiselbeerbirne, Wildmaultasche & Spätzle (klein 14,70 €)	16,70 €
Gefüllte Kalbsbrust von Opa Gustl dazu selbstgemachte Spätzle (klein 15,80 €)	17,80 €
Eingemachtes Kalbsfleisch & Bandnudeln (klein 14,90 €)	16,90 €

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

Zarter Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln 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 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 <sup>3,4,6+7</sup> mit Zwiebelringen & Essiggurke <sup>5</sup> dazu Bauernbrot	7,90 €
<b>Zum Wurstsalat empfehlen wir wahlweise:</b>	
Schwarzwurst, Emmentaler Käse	je 1,00 €
Portion Röstkartoffeln	4,20 €
Fleischkäse <sup>3,6+7</sup> vom Grill mit Bratenjus und Röstzwiebeln und Bauernbrot	6,80 €
Ungarische pikante Gulaschsuppe mit Bauernbrot	6,50 €
1 Paar Saitenwürstchen <sup>3,6+7</sup> 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 <sup>6</sup> in der Rinderkraftbrühe mit Zwiebelschmelze oder mit Ei geröstet (klein 2 Mault. 5,60 €) 3 Mault. 7,60 €	
Schwäbischer Linsenteller von Heckengäulinsen mit Speck, <sup>3+7</sup> 1 Paar Saiten <sup>3,6+7</sup> und selbstgemachten Spätzle (klein 10,90 €)	12,90 €
Saure Kutteln <sup>4</sup> im Trollingersößle mit Bratkartoffeln (klein 7,00 €)	9,00 €
Hausgemachte Leberknödel geröstet mit Ei oder in der Brühe geschmelzt (klein 2 Stk. 5,10 €) 3 Stk. 7,10 €	

**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 €

**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 BEDIENUNGSGELD (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