



## *Hausgemachte Suppen und Salate*

### *Schwäbische Festtagssuppe*

*mit hausgemachten Einlagen (abcd 4)*

**4,20 €**

### *Hausgemachte Gulaschsuppe (abc)*

**4,50 €**

### *Albbauernsalat*

*Gebackener Ziegenkäse auf bunten Blattsalaten, Rote Beete, Gurke, Tomate, Paprika, Walnüsse an feinem Honigdressing (cd2)*

**12,80 €**

### *Zanderstreifen in Bierteig, auf frischen Blattsalaten,*

*ausgarniert mit gekochtem Ei, Tomate, Gurke (bc)*

**11,80 €**



## **Was Schwäbisch`s**

### **„Nollers Leibspeis“**

*2 Stück hausgemachte Fleischküchle mit Spiegelei und Zwiebelsoße,  
dazu Kartoffel-Gurken-Salat (abce)*

**10,80 €**

**Saure Nierle** *mit Röstkartoffeln und gem. Salat*

**11,80 €**

**Saure Kutteln** *mit Röstkartoffeln*

**9,20 €**

**Saure Kutteln** *mit Brot*

**6,80 €**

### **Kässpatzen**

*mit 2erlei Käse und Röstzwiebeln, dazu bunter Salatteller (ab)*

**9,60 €**

### **Heiße Seele**

*belegt mit Schinken, Tomate, Zwiebeln, m. Käse überbacken (a37)*

**7,50 €**

### **Rösti „Jäger Art“**

*auf frischen Rahmchampignons, dazu bunter Salatteller(d)*

**9,20 €**

## **Pasta und Maultaschen**

### **Hausgemachte Maultaschen,**

*überbacken mit Rahmchampignons und Käse, dazu bunter Salatteller*

**10,80 €**

### **Hausgemachte Maultaschen, gefüllt mit Spinat und Frischkäse,**

*dazu geschmälzte Rotweinzwiebeln und Parmesan, bunter Salatteller*

**10,80 €**

### **Hausgemachte Tagliatelle** *in feinem Curryrahm,*

*White-Tiger-Garnelen und geröstetem Mandelsplitter*

**12,80 €**



## **Für die Kleinen**

### **Kinderschnitzel** *mit Pommes Frites (ab)*

**6,50 €**

### **Spätzle mit Sosse oder Pommes Frites oder Misch-Masch** (ab)

**4,20 €**

### **Currywurst**

*in würziger Currysosse, dazu Pommes Frites (73)*

**7,50 €**



## **Fleischqualität aus der Region**

*sämtliches Schweine-und Rindfleisch wird von der Metzgerei Mader in Waldstetten bezogen*

### ***Schweineschnitzel „Wiener Art“ (ab)***

*mit Pommes Frites und buntem Salatteller*

**13,20 €**

### ***Cordon bleu,***

*gefüllt mit Wacholderschinken und Bergkäse, dazu Pommes Frites  
und gem. Salatteller(ab37)*

**16,40 €**

### ***Paniertes Putenschnitzel (ab)***

*mit Pommes Frites und buntem Salatteller*

**14,50 €**

### ***Schwäbischer Zwiebelrostbraten (ab)***

*mit Spätzle und buntem Salatteller*

**21,90 €**

### ***Ofenfrischer Krustenbraten vom Schweinebauch***

*an kräftiger Dunkelbiersosse, dazu Kartoffelknödel und Krautsalat*

**14,50 €**



## **Brotzeit**

### ***Brotzeitbrettle (37)***

*Kalter Braten, Krustenbraten, hausgeräucherter Bauernspeck,  
Haumacher Leberwurst, frischer Meerrettich*

**9,80 €**

### ***Schweizer Wurstsalat***

*(mit Schinkenwurst und Käse) (e, 234)*

**8,20 €**

### ***Schwäbischer Wurstsalat***

*(mit Schinkenwurst und Schwarzwurst) (e, 234)*

**8,20 €**

### ***Romadur und Schwarzwurst mit Musik***

*(sauer angemacht mit Essig-Öl-Dressing und Zwiebelringe (ed234)*

**7,20 €**

### ***Paar Paprikawürste (74)***

**6,00 €**

### ***Lachsbrot***

*(Lachsersatz) fein garniert mit Ei und Zwiebelringen (abf 12)*

**7,20 €**

*Aufpreis Beilagenänderung Röstkartoffeln oder Kässpätzle 2,00 €  
(selbstverständlich erhalten Sie auch kleine Portionen. Abzug von 2.00 € bei Hauptgerichten,  
1,00 € bei Vesper und kleinen Gerichten*

<b>Gold Ochsen Original</b>	<b>0,3l</b>	<b>2,70 €</b>
<b>Gold Ochsen Original</b>	<b>0,5l</b>	<b>3,40 €</b>
<b>Krügler Hausbier</b>	<b>0,5l</b>	<b>3,40 €</b>
<b>Radler</b>	<b>0,5l</b>	<b>3,40 €</b>
<b>Kristallweizen Gold Ochsen</b>	<b>0,5l</b>	<b>3,40 €</b>
<b>Hefeweizen Haldbrauerei</b>	<b>0,5l</b>	<b>3,40 €</b>
<b>Russen-Halbe</b>	<b>0,5l</b>	<b>3,40 €</b>

### Flaschenbiere

<b>Hefeweizen Pflugbrauerei</b>	<b>0,5l</b>	<b>3,40 €</b>
<b>Gold Ochsen Alkoholfrei</b>	<b>0,5l</b>	<b>3,40 €</b>
<b>Gold Ochsen Leichtes Weizen</b>	<b>0,5l</b>	<b>3,40 €</b>
<b>Schaller Hefe dunkel</b>	<b>0,5l</b>	<b>3,40 €</b>
<b>Gold Ochsen Hefe Alkoholfrei</b>	<b>0,5l</b>	<b>3,40 €</b>
<b>Gold Ochsen Pils</b>	<b>0,3l</b>	<b>3,40 €</b>

*Biere enthalten Gerste, Weizenbiere enthalten Weizen*

<b>Afri-Cola (19)</b>	<b>0,4l</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Afri-Cola light (1)</b>	<b>0,4l</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Bluna (13)</b>	<b>0,4l</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Bluna-Mix (139)</b>	<b>0,4l</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Zitronenlimonade</b>	<b>0,4l</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Tafelwasser</b>	<b>0,4l</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Egau naturell still</b>	<b>0,5l</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Mineralwasser Teinacher</b>	<b>0,75l</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Apfelschorle</b>	<b>0,4l</b>	<b>3,40 €</b>
<b>Orangenschorle</b>	<b>0,4l</b>	<b>3,40 €</b>
<b>Johannisbeerschorle</b>	<b>0,4l</b>	<b>3,40 €</b>

### **Flaschen**

<b>Eistee (Schwarztee-Extrakt)</b>	<b>0,4l</b>	<b>3,40 €</b>
<b>Maracujaschorle</b>	<b>0,3l</b>	<b>3,40 €</b>
<b>Rhabarberschorle</b>	<b>0,3l</b>	<b>3,40 €</b>

*Bei evtl. Zugabe von Zitronen „gewachst“*

## Weißweine

### Württemberg

<i>Fleiner Altenberg, Riesling</i>	<i>0,25l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Verrenberger Lindelberg „Fürstenfuß“, Riesling trocken</i>	<i>0,25l</i>	<i>4,90 €</i>

### Baden

<i>Bickensohler, Baden, Grauburgunder</i>	<i>0,25l</i>	<i>4,90 €</i>
---	--------------	---------------

### Österreich, Turm Wachau

<i>Grüner Veltliner</i>	<i>0,25l</i>	<i>5,20 €</i>
-------------------------	--------------	---------------

### Italien

<i>Chardonnay Trentino DOC „Mastri Vernacoli“</i>	<i>0,25l</i>	<i>5,40 €</i>
---	--------------	---------------

## Rotweine

### Württemberg

<i>Grantschener Wildenberg, Trollinger mit Lemberger</i>	<i>0,25l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Verrenberger Lindelberg „Fürstenfuß“, Trollinger trocken</i>	<i>0,25l</i>	<i>4,90 €</i>

### Österreich

<i>Blauer Zweigelt Blauburgunder</i>	<i>0,25l</i>	<i>5,40 €</i>
--------------------------------------	--------------	---------------

### Italien

<i>Merlot Veneto IGT Sartori</i>	<i>0,25l</i>	<i>5,40 €</i>
<i>Chianti DOCG „Rosa dei Venti“</i>	<i>0,25l</i>	<i>5,40 €</i>

### Flaschenweine:

<i>Rapitala, Sizilien Nero D'avola</i>	<i>0,75l</i>	<i>18,50 €</i>
--	--------------	----------------

### Roséweine: Baden

<i>Jechtinger Spätburgunder, Weißherbst</i>	<i>0,25l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>alle Weine enthalten Sulfite</i>		

<i>Weinschorle rot und weiß</i>	<i>0,25l</i>	<i>3,40 €</i>
---------------------------------	--------------	---------------

<i>Most</i>	<i>0,5l</i>	<i>2,80 €</i>
-------------	-------------	---------------



***Edelobstbrände aus eigener Herstellung der Brennerei Back in Hörvelsingen***  
***Sämtliche Schnäpse sind prämiert***

---

<b><i>40% vol.</i></b>		<b><i>2cl</i></b>
<b><i>Williams Christ-Birnenbrand</i></b>		<b><i>2,60 €</i></b>
<b><i>Kirschwasser</i></b>		<b><i>2,60 €</i></b>
<b><i>Kernobstbrand</i></b>		<b><i>2,60 €</i></b>
<b><i>Mirabellenwasser</i></b>		<b><i>2,60 €</i></b>
<b><i>Zwetschgenwasser</i></b>		<b><i>2,60 €</i></b>
<b><i>Quittenbrand</i></b>		<b><i>2,60 €</i></b>
<b><i>Schlehengeist</i></b>		<b><i>2,60 €</i></b>
<b><i>Boskop und Delicious im Eichenfass gereift</i></b>		<b><i>2,60 €</i></b>
 <b><u><i>Brennerei Prinz, Hörbranz</i></u></b>		
<b><i>Alte Himbeere</i></b>		<b><i>3,20 €</i></b>
<b><i>Alte Williams-Christ-Birne</i></b>		<b><i>3,20 €</i></b>
<b><i>Alte Marille</i></b>		<b><i>3,20 €</i></b>
<b><i>Jägermeister</i></b>	<b><i>35%</i></b>	<b><i>2,50 €</i></b>
<b><i>Underberg</i></b>	<b><i>44%</i></b>	<b><i>2,50 €</i></b>
<b><i>Ramazzotti</i></b>	<b><i>30%</i></b>	<b><i>3,00 €</i></b>
<b><i>Aperol Sprizz</i></b>	<b><i>0,25l</i></b>	<b><i>5,20 €</i></b>
<b><i>Lillet Wild Berries</i></b>	<b><i>0,25l</i></b>	<b><i>5,20 €</i></b>





## *Eiskarte*

*Warme Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne*  
6,50 €

*Coupe Danmark*  
*Vanilleeis mit Schokososse und Sahne*  
6,50 €

*Eiskaffee*  
5,20 €

*Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne*  
6,50 €

*Rio Copa*  
*Vanilleeis, Bananeneis, Straciatella, Schokososse und Bananenstückchen, Sahne*  
7,20 €

*Gemischtes Eis*  
4,90 €

*Weitere Eissorten:*  
*Haselnuss, Zitrone, Banane, Zitronensorbet, Himbeersorbet, Erdbeere,*

---

### *Zusatzstoffe:*

*1 Farbstoff, 2 Konservierungsmittel, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Schwefeldioxid, Sulfite, 6 Schwärzungsmittel, 7 Phosphat, 9 Koffein, 11 Süßungsmittel*

### *Allergene*

*a Weizen, b Ei, c Sellerie, d Milch, Sahne, Sauerrahm, Laktose, e Senffisch, g Roggen, h Gerste*  
*unsere Käsesorten sind laktosefrei*

*Salate vom Buffet können Laktose und Senf enthalten*

## *Unsere Extras zum Herbstbeginn!!!*



*Knusprige ½ Bauernente mit Rotkraut und Kartoffelknödel*

*19,60 €*

*Junger Lambraten mit Sauerkraut und Hefeknöpfle*

*17,80 €*

*Zartes Wildragout (aus heimischer Jagd) mit Rotkraut und Brezgenknödel*

*17,50 €*

*Knusprige Schweinshaxe an kräftiger Dunkelbiersosse mit Sauerkraut und  
Brezgenknödel*

*(nur Freitag bis Sonntag)*

*14,50 €*