

## SCHWÄBISCH VESPERN UND DAMPFEND AUS DEM SUPPENTOPF

Hausgemachte Gulaschsuppe 7,00  
würzig abgeschmeckt mit Paprika und Zwiebeln  
goulash soup spicy seasoned with bell pepper and onions

Bauernvesper 8,50  
Paar Bauernknacker mit Meerrettich und Kartoffelbrot  
Pair of warm sausages with horseradish

Wurstsalat von der Schinkenwurst 9,90  
mit schwäbischem Dressing und Kartoffelbrot  
Salad of slices of ham sausage with onions

mit Emmentaler Käse with cheese stripes zzgl. 2,00

mit Schwarzwurst with swabian black sausage zzgl. 2,00

mit Schwarzwurst und Emmentaler Käse zzgl. 3,50

mit Bratkartoffeln Lyonaise potatoes zzgl. 4,50

Paar Bratwürste 11,50  
vom Grill mit Kartoffelsalat und Bratensoße  
Pair of sausages grilled with potato salad and gravy

Schwäbische Fleischküchle 11,50  
mit Kartoffelsalat und Zwiebelsoße  
Swabian meatballs with potato salad and onion sauce

## KNACKIGE SALATE

Kleine Salatschüssel 5,50  
mit Rohkost- und Blattsalaten  
Small salad bowl with raw vegetables and leaf lettuce

Große Salatschüssel 9,00  
mit Rohkost- und Blattsalaten  
Large salad bowl with raw vegetables and leaf lettuce

Alle Salatvariationen servieren wir mit hausgemachtem Senfkorndressing (J), gerösteten Sonnenblumenkernen und Brotcroutons an saftigem Kartoffelbrot  
All salads are served with mustard seed dressing and potato bread

Wald und Wiesensalat 15,00  
mit gebratenen Champignons  
with fried mushrooms

Schwabensalat 16,00  
mit gebratenen Maultaschenstreifen und Kartoffelsalat  
with fried swabian ravioli stripes and potato salad

Fitnesssalat 16,50  
mit Tranchen von der Hähnchenbrust und Brotcroutons  
with marinated tranches of chicken breast and croutons

## OB DEIEN, DRESCHER ODER OFENFRISCHER FLAMMKUCHEN

Griechischer Flammkuchen mit Schmand Weißkäse und Peperoni 12,50  
Tarte with sour cream, white cheese and hot peppers

Elsässer Flammkuchen 12,50  
mit Schmand und Speckwürfeln, Zwiebeln und Schnittlauch  
Tarte with sour cream, bacon, onions and chives

Schlemmer Flammkuchen 13,50  
mit Schmand und geräuchertem Lachs, Shrimps und Dill  
Tarte with sour cream, smoked salmon, shrimp and dill

Veganer BIO Flammkuchen 13,50  
mit ausgesuchtem Gemüse  
vegan tarte flambée with vegetables

Süßer Flammkuchen 12,50  
mit Apfel, Rosinen und Zimtucker  
Sweet Tarte, with apple, raisins and cinnamon sugar

## TRADITION UND KLASSIKER

Omas Käsespätzle 12,50  
mit geschmälzten und gerösteten Zwiebeln  
Swabian cheese pasta with melted and roasted onions

Hausgemachte Semmelknödel 12,50  
mit gebratenen Waldpilzen in Rahm  
homemade bread dumplings with fried forest mushrooms in cream

Besenteller 12,50  
Paar Bauernknacker mit Sauerkraut und Meerrettich  
Pair of warm sausages with suerkraut and horseradish

Senioren-Preisnachlass 2,00  
alle Hauptgerichte können von unseren älteren Gästen auch als Seniorengericht bestellt werden. All main dishes can be ordered from our older guests as smaller serving

Hausmacher Maultaschen mit Zwiebelsoße 12,50  
hausgemachtem Kartoffel- und grünem Salat  
Swabian ravioli from the brew with onion sauce with potato salad and leaf lettuce

Schwäbisches Linsengericht mit Bauchspeck 14,50  
Saitenwürstle und Butterspätzle  
lentil dish with bacon sausages and Swabian Pasta

Knusprige Schweinshaxe 17,50  
aus dem Rohr mit Senf und Meerrettich  
crispy pork knuckle from the oven with mustard and horseradish

wahlweise mit Filderkraut und Semmelknödel 21,00  
optionally with sauerkraut and bread dumplings

Stadl Schnitzel Schweineschnitzel Wiener Art 18,00  
mit Pommes Frites und Preiselbeeren  
breaded pork Viennese style with French fries and cranberries

Jägerschnitzel vom Schwein 19,50  
mit gebratenen Waldpilzen in Rahm und Kartoffelkroketten  
Pork escalope with fried forest mushrooms in cream and potato croquettes

Geschmorte Ochsenbäckle mit Apfelrotkohl 24,50  
hausgemachten Semmelknödel und deftiger Soße  
stewed ox pastry with apple red cabbage homemade bread dumplings and hearty sauce

Stadlpfännle 29,90  
saftiges Schweinesteak mit Waldpilzen in Rahm kleiner Zwiebelrostbraten und Maultasche auf Omas Käsespätzle  
juicy pork steak with forest mushrooms in cream sirloin steak and Swabian ravioli on Grandma's Cheese pasta

## KINDERGERICHTE

Portion Spätzle 4,00  
mit Bratensoße  
Swabian pasta with sauce

Portion Pommes 4,00  
mit Ketchup  
french fries with ketchup

Geschmälzte Maultaschen 8,50  
mit hausgemachtem Kartoffelsalat  
swabian ravioli with potato salad

Kinderschnitzel Wiener Art 10,00  
vom Schwein mit Pommes Frites  
Pork escalope vienna style with french fries

Kinder bis 6 Jahren  
**ESSEN GRATIS**

nur in Verbindung mit den Hauptgängen der Eltern

## VARIATIONEN VOM SCHWÄBISCHEN ROSTBRATEN

Vesper Zwiebelrostbraten 24,00  
mit gerösteten und geschmälzten Zwiebeln an saftigem Bauernbrot  
sirloin steak with roasted and melted onions on juicy farmhouse bread

Schwäbischer Zwiebelrostbraten 27,50  
mit Spätzle und Lembergersoße  
sirloin steak with roasted and melted onions with Swabian pasta

Schönbuch Filderrostbraten 29,50  
mit schwäbischer Maultasche auf Filderkraut mit hausgemachtem Semmelknödel  
Sirloin steak with Swabian ravioli on Filderkraut with homemade bread dumplings

## UNSERE BEILAGEN

Hausgemachte Bratensoße Homemade gravy 2,50

Waldpilzrahmsoße mushroom cream sauce 3,00

Butterspätzle mit Semmelbrösel Swabian pasta 5,00

Pommes Frites | Kartoffelkroketten Croquettes 5,00

Portion Kartoffelsalat potato salad 5,00

Schwäbisches Fasssauerkraut 5,00

Hausgemachte Semmelknödel bread dumplings 5,00

Bratkartoffeln mit Zwiebelwürfel fried potatoes 5,50

## UNSERE WÖCHENTLICHEN AKTIONSTAGE

[AUSSER AN FEIERTAGEN UND BEI VERANSTALTUNGEN]

MONTAG IST SCHNITZELTAG  
KNUSPRIG.EHRLICH.LECKER  
Alle Schnitzel werden zusätzlich mit einer kleinen Salatschüssel serviert.

17,-

MITTWOCH IST ROSTBRATENTAG  
SCHWÄBISCH.EHRLICH.LECKER  
Alle Rostbraten werden zusätzlich mit einer kleinen Salatschüssel serviert.

21,-

FREITAG IST HAXENTAG  
OFENFRISCH.EHRLICH.LECKER  
aus dem Rohr mit Sauerkraut mit Senf und Meerrettich

15,-

## DER SÜSSE ABSCHLUSS

Marillenknödel 7,50  
mit zerlassener Butter und Semmelbrösel  
Apricot dumplings with melted butter and breadcrumbs

Hausgemachter Ofenschlupfer 8,50  
mit Apfelspalten, Rosinen und Vanillesauce  
Swabian bread cake with apple slices, raisins and vanilla sauce

Backfrische Leckereien von der Konditorei Frech  
Fragen Sie nach unserem Tagesangebot  
Ask for our daily offer

Stück Kuchen 3,80  
Stück Torte oder Törtchen 4,20

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal oder emtnehmen Sie die Informationen unseren Aushängen. Alle angegebenen Preise verstehen sich in Euro und inklusive der zurzeit