

Speisekarte

Geniessen mit schwäbischem Style

In meinem über 100 Jahre alten Wirtshaus, das seit dem Jahre 1963
in 2. Generation familiär geführt wird,
ist Tradition ein hohes Gut.

Angefangen beim Gemüse- und Fleischeinkauf, bis hin zu Erzeugern
von Wein, Bier und Spiritousen aus dem Süden unseres Landes.

Wir bringen jeden Tag
schwäbische, allergiker freundliche Traditionsküche auf den Tisch
und bewirten Sie gerne, überraschend anders
in meinen Räumlichkeiten mit Platz für bis zu 120 Personen
um Taufe, Hochzeit, Geburtstag, Konfirmation, Kommunion, Jubiläum
oder anderes zu feiern.

Wenn die Tage länger werden, lädt meine
licht durchflutete Gartenterrasse zum Verweilen und Genießen ein.

Ich freue mich auf Sie.
Joachim Valet

Meine Preise verstehen sich inkl. gesetzl. MwSt.

Aperitif

€

Martini, bianco, 5cl.

4,40

Campari, 4cl. mit Sodawasser 2

4,40

Campari, 4cl. mit Orangensaft 2

5,90

Glas deutscher Qualitätssekt, 0,1l.

Hochgewächs, trocken aus der Rilling Sektkellerei, Stuttgart

3,40

Sekt Aperol 0,1l.

Aperol 1cl, aufgefüllt mit deutschem Qualitätssekt 2,10

3,90

Aperol Sprizz 0,25l.

Aperol 4cl, aufgefüllt mit deutschem Qualitätssekt und Tafelwasser 2,10

5,40

Traube-Cocktail (alkoholfrei)

1cl Cranberry Sirup und Traubensaft auf Eis

aufgefüllt mit alkoholfreiem Sekt und tiefgefrorenem Beerenmix

4,90

Suppe

Tagessuppe

3,90

Winzer's Zwiebelsuppe

mit gerösteten Weißbrotwürfeln unter der Käsekruste

5,40

Schwäbpas

(Schwäbische Tapas)

€

Dreierlei Kleinigkeiten

aus unserem Fleischküchle vom Grill auf Kartoffelsalat

Käsespätzle mit glasierten Zwiebeln und Preiselbeeren

Mini-Rostbraten auf unserer Kräuterbutter

und frittiertem Kartoffelstroh

16,90

oder stellen Sie Ihre Schwäbpas-Kombination
einfach selbst zusammen....

Unser Mini-Fleischküchle vom Grill

auf Kartoffelsalat

4,40

Unser Spinat-Semmelknödel

an Basilikum-Pesto mit Kirschtomaten

4,90

Käsespätzle

mit glasierten Zwiebeln und Preiselbeeren

4,40

Mini-Rostbraten aus dem Staufener-Rind

auf unserer Kräuterbutter und frittiertem Kartoffelstroh

8,40

fleischig

standard

klein

€

Gegrillte Leber vom Jungrind
nach Berliner Art an Trollingersössle
mit glasierten Zwiebeln, Apfelscheiben
dazu Kartoffelstroh und knackige Salatvariation

17,90

14,90

Traubenplatte

Gegrillte Medaillons vom Staufen-Schweinefilet und Mini-Rostbraten
an Rahmsössle mit gebratenen Kräuter-Champignons
unsere Spätzle und Semmelknödel
dazu knackige Salatvariation

21,90

17,90

Cordon bleu

aus dem Staufen-Schweinerücken
gefüllt mit Mozzarella und luftgetrocknetem Hinterschinken
dazu Hausfritten und knackige Salatvariation ^{1,3,8}

20,90

Zwiebelrostbraten

vom Staufen-Rind an Trollingersössle mit glasierten Zwiebeln
und knusprigen Bratkartoffeln dazu knackige Salatvariation

25,90

22,90

Schwabenpfännle

Paniertes Schnitzel aus dem Staufen-Schweinerücken
auf Käsespätzle, glasierte Zwiebeln dazu knackige Salatvariation ^{1,2}

18,40

Sämtliche Soßen sind glutenfrei!!!

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen

Salate / vegan / vegetarisch

standard

klein

€

Sackbendl Salat

Große, knackige Salatvariation des Hauses
an leichtem Balsamicodressing mit frischen Kräuter-Champignons
und gegrillten Fetzen vom Hähnchenbrüstchen

12,40

Ofenfrischer Flammkuchen (vegan & lactosefrei)

verfeinert mit Schmand und Marktgemüse

11,40

Pesto-Nudeln (vegan)

Hartweizengriess-Nudeln mit mediterranem Grillgemüse

verfeinert mit Tomaten-Chili-Pesto

9,90

Duett aus hausgemachtem Spinat- und Semmelknödel

gebratene Kräuter-Champignons in Rahm dazu knackige Salatvariation

11,40

Brotzeit

Schwäbischer Wurstsalat 1,9

Aufschnitt- und Griebenwurststreifen in Essig und Öl mit Zwiebeln, Brot

9,90

Schweizer Wurstsalat 1,9

Aufschnittwurst- und Käsestreifen in Essig und Öl mit Zwiebeln, Brot

9,90

Paar Metzger-Bratwürste an Trollingersössle dazu unser Kartoffelsalat 9

8,90