

# 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, allergikerfreundliche 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

4,90

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

5,90

Traube-Cocktail 0,25l (alkoholfrei)

1cl Cranberry Sirup und Traubensaft auf Eis

aufgefüllt mit alkoholfreiem Sekt und gefrorenem Beerenmix

5,40

# Suppe

unsere Tagessuppe

4,40

Winzer's Zwiebelsuppe

Gemüsekraftbrühe mit glasierten Zwiebeln

auf gerösteten Weißbrotwürfeln unter der Käsekruste

6,40

# 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*

*19,80*

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

*Unser Mini-Fleischküchle vom Grill*

*auf Kartoffelsalat*

*4,90*

*Unser Spinat-Semmelknödel*

*an fruchtigem Tomaten-Pesto*

*5,40*

*Käsespätzle*

*mit glasierten Zwiebeln und Preiselbeeren*

*5,40*

*Mini-Rostbraten aus dem Staufener-Rind*

*auf unserer Kräuterbutter dazu frittiertes Kartoffelstroh*

*9,90*

# fleischig

standard

klein

€

Gegrillte Leber vom Jungrind  
an Trollingersösle mit glasierten Zwiebeln, Apfelscheiben  
knuspriges Kartoffelstroh und knackige Salatvariation

18,40

15,40

## Traubenplatte

Gegrillte Medaillons vom Staufen-Landschweinefilet  
und Mini-Albrostbraten

an Rahmsösle mit gebratenen Kräuter-Champignons

unsere Spätzle und Semmelknödel

dazu knackige Salatvariation

25,90

22,40

## Cordon bleu

aus dem Staufen-Landschweinerücken

gefüllt mit Mozzarella und luftgetrocknetem Hinterschinken

dazu Hausfritten und knackige Salatvariation <sup>1,3,8</sup>

21,90

## Zwiebelrostbraten

vom Staufen-Albrind an Trollingersösle mit glasierten Zwiebeln

und knusprigen Bratkartoffeln dazu knackige Salatvariation

26,90

23,40

## Schwabenpfännle

Paniertes Schnitzel aus dem Staufen-Landschweinerücken

auf Käsespätzle mit Preiselbeeren dazu knackige Salatvariation <sup>1,2</sup>

19,90

Sämtliche Sößen 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 Bauernhof-Hähnchenbrüstchen

15,90

Ofenfrischer Flammkuchen (vegan & lactosefrei)  
verfeinert mit Schmand und Marktgemüse

9,90

Spaghetti Bolognese (vegan)  
Hartweizengrieß-Spaghetti  
mit roten Linsen und Champignonwürfel  
in fruchtigem Tomatensösle  
dazu knackige Salatvariation

11,90

Duett aus unseren Spinat- und Semmelknödeln  
an gebratenen Kräuter-Champignons in Rahm  
dazu knackige Salatvariation

12,90

Unsere Gemüseaultaschen 1,9  
überbacken mit Tomate und Camembert an Basilikum-Pesto  
dazu knackige Salatvariation

12,90