



GASTHAUS ZUR TRAUBE

€

Sauerbraten vom Albrind
im kräftigen Balsamico-Burgundersössle
unsere Spätzle dazu winterliche Salate
12,40
Metzger-Maultaschen
an Rahmsössle überbacken mit Tomaten und Käse
dazu winterliche Salate
16,90

Erlebnisastronomie.
Hochzeitservice.
Genießen mit
schwäbischem Style.
Catering.
Essen auf Rädern.
Staufen Fleisch - aus der Region.

Paniertes Schnitzel aus dem Landschweinerücken
PommFrizz dazu winterliche Salate
16,90
Käsespätzle
mit glasierten Zwiebeln dazu winterliche Salate
13,90

Gegrillte Leber vom Jungrind mit glasierten Zwiebeln und Apfelscheiben
Kartoffelkroketten und winterliche Salate
17,90

Alb-Linsen mit unseren Spätzle, gegrilltem Speck und ein Paar Metzger-Saitenwürstle
16,40

Duett aus unseren Spinat- und Semmelknödeln
Kräuter-Champignons in Rahm dazu winterliche Salate
16,90

Förstersteak
aus dem Landschweinerücken an Rahmsössle mit Kräuter-Champignons
und gegrilltem Speck, unser knuspriges Kartoffelstroh dazu winterliche Salate
19,90

Rostbraten aus dem Albrind an Trollingersössle
glasierte Zwiebeln, knusprige Bratkartoffeln und winterliche Salate
29,90

Zu allen Gerichten reichen wir kostenlos unsere Tagessuppe

