

# 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.

4,90

Campari, 4cl. mit Sodawasser 2

4,90

Campari, 4cl. mit Orangensaft 2

6,90

Glas deutscher Qualitätssekt, 0,1l.

Hochgewächs, trocken aus der Rilling Sektkellerei, Stuttgart

4,40

Sekt Aperol 0,1l.

Aperol 1cl, aufgefüllt mit deutschem Qualitätssekt 2,10

4,40

Aperol Sprizz 0,25l.

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

5,90

Traube-Cocktail 0,25l (alkoholfrei)

Cranberry Sirup und Traubensaft auf Eis

aufgefüllt mit alkoholfreiem Sekt und gefrorenem Beerenmix

5,90

# Suppe

unsere Tagessuppe

4,40

Winzer's Zwiebelsuppe

Gemüsekraftbrühe mit glasierten Zwiebeln

auf gerösteten Weißbrotwürfeln unter der Käsekruste

6,90

# 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  
19,90

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  
10,90

# 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-Rostbraten vom Staufen-Albrind  
an Rahmsösle mit gebratenen Kräuter-Champignons  
unsere Spätzle und Semmelknödel  
dazu knackige Salatvariation

25,90

22,40

Sauerbraten aus der Staufen-Albrindnuß  
im kräftigen Balsamico-Burgundersösle  
unsere Semmelknödel und knackige Salatvariation

19,90

16,90

## Cordon bleu

aus dem Staufen-Landschweinerücken  
gefüllt mit Mozzarella und luftgetrocknetem Hinterschinken  
dazu Hausfritten und knackige Salatvariation <sup>1,3,8</sup>

22,90

# fleischig

standard

klein

€

## Zwiebelrostbraten

vom Staufen-Albrind an Trollingersöble 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 1,2

19,90

## Cheeseburger (200g)

100% Fleisch vom Jungrind

an Rocco's Burger Soße, Blattsalat, Tomate, Gewürzgurke  
glasierte Zwiebeln, Cheddar-Käse dazu PommFrizz

16,90

## Zarte geschmorte Schweinebäckle

im eigenen Sössle, unsere Spätzle dazu knackige Salatvariation 1,9

19,40

16,40

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 unser frittiertes Kartoffelstroh

14,90

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

9,90

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

14,90

Nudeltaschen mit Steinpilzfüllung  
an Basilikum-Pesto mit Parmesanhobel  
warmen Kirschtomaten, Rucola dazu knackige Salatvariation

17,90