

Vorspeisen



Bunter Salatteller

mit Kraut- und Rüben-, Bohnen- und Blattsalaten, Crôutons 7,90 €



Schupfnudel Salat

angebratene Schupfnudeln mit Kirschtomaten und Kräutern,
mit Hausdressing in der Pfanne abgelöscht, auf Blattsalat 14,90 €



Schwäbische Brätstrudelsuppe

reine Fleischbrühe mit Suppengemüse
und Schnittlauch 7,90 €



Vegane Hokkaido Kürbiscremesuppe

mit Ingwer, Kokosmilch und Kürbiskernöl 8,90 €



Gaudi pur

Unsere Bierzapfsäule

2,5 l Bier Deiner Wahl,
eisgekühlt,
zum selbst zapfen am Tisch

2,5 l Säule 30,50 €



*geringerer Preis ist halbe Portion

|

vegetarisch



Vegan



Fisch



Hauptgerichte - schwäbisch - fränkisch -

Treppenteller - Fächer vom Spanferkelrücken auf hausgemachten Spätzle und Senfsoße 23,90*/25,90 €



Frisch paniertes Wirtshaus-Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken mit Zitrone, Ketchup und Pommes Frites 18,90 €



Schweinebraten mit hausgemachten Spätzle und Biersoß´ 20,90 /22,90 €



Schweinsbäckle in Trollingersöble geschmort, auf schwäbischem Ratatouille mit Röstkartoffeln 24,90*/26,90 €



Geschnetzelte Rinderleber „Braumeister Art“ mit Essiggurke, Champignons und Butternudeln 19,90 €



Saure Kutteln, hausgemacht in Trollingersöble, Brot 19,90 €



Schwäbischer Sauerrahmbraten mit Haller Trambele 28,90 €

Aus Oma´s Kochbuch

Zwei hausmacher Fleischküchle mit Kartoffel- Gurkensalat und Soße 17,90 €



Schwäbischer Linsenteller mit Saitenwürstle und Spätzle 16,90 €



Schwäbische Krautkrapfen mit Sauerkraut, Speck und Zwiebel, Rieslingsoße 19,90 €

Es muss nicht immer Fleisch sein



Nathanael´s vegetarische Kürbiströsti auf Rahmwirsing 21,90 €



Hausgemachte, vegetarische Gemüse-Maultaschen aus der Pfanne auf Kürbisragout 21,50*/23,50 €



Veganes

Schiffchen von der Steckrübe aus dem Backofen mit Quinoa gefüllt auf Kürbis-Püree 21,50 €



*geringerer Preis ist halbe Portion



vegetarisch



Vegan



Fisch



Gaumenfreude

Menü

Schwäbische Brätstrudelsuppe

reine Fleischbrühe mit Suppengemüse und Schnittlauch
0,1 l Bier Kir- Royal



Geschmorte Schweinebäckle in Trollingersöfle

auf schwäbischem Ratatouille mit Röstkartoffeln
0,5 l Hefeweizen



Gefüllte Windbeutel mit Vanillecreme,
Karamellsahne, Vanilleeis und Früchten
0,3 l Zwickl

47,90 € pro Person
inkl. Bierbegleitung

Kalte Speisen in der Bowl

Fränkischer Weißwurstsalat

mit g'rösteten Laugenbröckele,
Radiesle, Zwiebel
und Schnittlauch

17,90 €



Großer gemischter Salat mit
Rohkost- und Blattsalaten, gekochtem Ei
und Croutons

18,90 €

Etwas Leichteres

Rotbarschfilet in Butter gebraten

auf Orangen-
Karottengemüse mit Vermouth
Rahm und Butterkartoffeln

29,90 €



Putenbruststeak mit
Kürbiskernkruste auf
geschwenktem Wurzelgemüse
und Kartoffelkroketten 29,90 €

Soße für Zuhause!

Unsere Bratensoße

zum Mitnehmen

Dose 300ml / 6,00 €

Dose 150ml / 3,00 €

- Brot 1,50 €
- Röstkartoffeln, Kroketten, Pommes frites, Haller Trambele, Kartoffel-Gurkensalat, Weißkrautsalat- pro Portion/250g jeweils 5,50 €
- 250g Hausgemachte schwäbische Spätzle 5,50 €
- 100 ml Bratensoße 2,00 €
- 250 ml Rahmchampignons 4,50 €
- extra Ketchup / Mayonnaise / Senf pro Portion 1,00 €

*geringerer Preis ist halbe Portion



vegetarisch



Vegan



Fisch



Desserts

Klassiker

Apfelschnee – Apfelmus mit Schlagrahm, Mandelblättchen, Zimt-Zucker und Vanilleeis 8,80*/ 9,90 €

Hohenloher Ofenschlupfer
mit Äpfeln, Rosinen und Vanillesoße 9,90 €

Zimt-Schupfnudeln mit hausgemachtem Zwetschgeneis 8,80* / 9,90 €

Schwäbischer Pfitzauf
mit Vanillesoße und Früchteteko 9,90 €

Lust auf Sorbet? Fragen Sie nach unseren Sorten
1 Kugel Sorbet mit Sekt aufgegossen 6,50 €

Bierdessert

Bierbeutel-
Windbeutel mit Vanille-Biercreme gefüllt,
und Kirschkompott 9,90 €

Passendes Heißgetränk

Espresso Affogato 4,00 € | Espresso Macchiato 3,30 € | Cappuccino 3,90 €

Feine Brände- vom Strecker

Obstler 4,20 € | Daachfatz´a 4,20 € | Waldhimbeergeist 4,20 €
Zwetschge 3,90 €
Blutwurz 4,20 € | Williams Gold 5,20 € | Weinbergpfirsich 4,20 €

*geringerer Preis ist halbe Portion

|

vegetarisch



Vegan



Fisch

