

Aperitifs

<i>Martini weiß/rot</i>	5 cl	3,80 €
<i>Sherry dry/medium</i>	5 cl	3,80 €
<i>Campari ⁶ Soda/Orange</i>	4 cl	5,20 €
<i>Kir (Sekt mit Creme de Cassis)</i>	0,1 l	4,50 €
<i>Prosecco mit Aperol</i>	0,1 l	4,50 €
<i>Aperol Spritz, Prosecco mit Aperol, Mineralwasser</i>	0,25 l	5,80 €
<i>Lillet Wild Berry</i>	0,25 l	5,80 €

Aus dem Suppentopf

Flädlesuppe⁸
mit frischen Kräutern
6,50 €

Hausgemachte Maultaschensuppe⁸
mit Backerbsen
6,50 €

Brätknödelsuppe
mit mit Backerbsen
6,50 €

Schwäbisches Gedicht zur Maultasche

*Hackfloisch, Zwiebel, Peitschestecke,
wassergwoichte Doppelwecke,
Peterleng, Spinat und Brät,
alles durch da Floischwolf dreht,
Oier drüber, Salz ond Pfeffer,
geit a Toigle, geit an Treffer,
grad für Nedelbödle gricht,
ond scho griagt dia Sach a Gsicht,
drufgschmiert, zuadeckt, doit und gschnitta,
nei end Bria ond ufkocht gschwendt,
selber schuld wer's Maul verbrennt.*

Aus dem Schwabenland

„Schwäbisches Dreierlei“

mit Kässpätzla, Maultasche und Kartoffelsalat

16,90 €

Hausgemachte Kässpätzla

mit würzigem Bergkäse und in Butter
glasierten Zwiebelwürfeln, darüber
frisch gemahlener Pfeffer, dazu grüner Salat

15,90 € Klein 14,50 €

„Geschmelzte Maultaschen“

hausgemachte Maultaschen mit a bissle Soße⁸
und Butter - Zwiebeln dazu
hausgemachter schwäbischer Kartoffelsalat

15,90 € Klein 14,50 €

„Schwäbische Alb-Laisa“

- deftig und guat -
Hausgemachte Tellerlinsen, a bissle sauer,
mit Spätzle und Wienerle³

15,90 € Klein 14,50 €

Beilagen

Portion hausgemachte Spätzla, Pommes Frites, Kroketten, Wedges 5,20 €
Soße extra 2,50 €

„Dia send besser als a gosch voll Glufa“
(*Höchstes Schwabenlob über ein gut gelungenes Essen*)

Für alle dia wo ohne Floisch ned auskommat:

Zwiebelrostbraten

Rostbrätle vom Grill medium gebraten
mit Röstzwiebeln
dazu ein pikantes Sößle und Spätzle

26,50 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“

in der Pfanne goldgelb gebacken,
dazu Pommes Frites

18,50 €

Schweinebraten

vom Hals mit feiner Bratensoße,
dazu Spätzle und kleiner Salat

15,80 €

Am Freitag gibt's

Ćevapčići

mit Ajvar, Pommes Frites und Krautsalat

15,80 €

Salat

Bunter, gemischter Salat

6,50 €

Beilagen: Portion hausgemachte Spätzla, Pommes Frites, Kroketten, Wedges 5,20 €
Soße extra 2,50 €

Beilagenänderung 1,50 € für Kässpätzle 3,00 €

Flammkuchen

Elsässer Art

mit Schmand, Speck und Zwiebeln

13,50 €

Griechische Art

mit Schmand, Hirtenkäse und Peperoni

13,50 €

Vesper

„Des isch ebbas, was i Wurschd essa muaß, bis meine Kender von
dr Haut sadd werdad“

(Spruch eines schwäbischen Rabenvaters)

Wurstsalat

im Streifen geschnittene Wurst
mit Brot

10,90 €

Schweizer Wurstsalat

im Streifen geschnittene Wurst mit Käse
und dazu Brot

11,90 €

Leberkäse mit Spiegelei

und Brot

10,50 €

oder mit

hausgemachtem Kartoffelsalat und Bratensoße

13,80 €

Bratwurst (1 Paar)

mit hausgemachtem Kartoffelsalat
und Bratensoße

14,50 €

Für unsere kleine Gäste

„Hähnchen-Nuggets“
mit Pommes-Frites und Ketchup
9,00 €

„Pumuckel“
Pommes-Frites mit Ketchup
5,90 €

„Garfield“
Spätzle und Soße
6,50 €

Dessert

Apfelstrudel
mit Vanilleeis und Sahne 7,80 €
oder
nur mit Sahne 6,80 €

Espresso
mit eine Kugel Vanilleeis
und Sahne
5,50 €

Warme Getränke

Tasse Kaffee ⁷ oder Kaffee Haag	2,80 €
Portion Kaffee ⁷	4,90 €
Milchkaffee ⁷	3,20 €
Cappuccino ⁷ mit Milchschaum	3,20 €
Cappuccino ⁷ mit Sahne	3,40 €
Tasse Milkschokolade	3,40 €
Tasse Milkschokolade mit Sahne	3,60 €
Espresso	1,90 €
Doppelter Espresso ⁷	3,20 €
Tasse Tee (Schwarz-, Kamille-, Pfefferminz-, Früchte)	2,50 €
Tasse Tee mit Rum	4,20 €
Glühwein	3,80 €
Glühwein mit Rum	4,80 €