

Im Schnitzbiegel

VESPERZEIT

Wurstsalat „Schweizer Art“ (A,C,G,J,1,3) Emmentaler Saures Gemüse Rote Zwiebel Bauernbrot	9,80
Wurstsalat „Schwäbische Art“ (A,C,J,1,3) Schwarzwurst Saures Gemüse Rote Zwiebel Bauernbrot	9,80
Sülze vom gepökelten Schweinebäckchen (J,1,2,3) - R50 Zwiebelvinaigrette Salatgarnitur Bratkartoffeln	12,80

SALATE

Bunter Sommersalat (C,H,J) Dreierlei Rohkostsalate Blattsalate Klares Hausdressing	5,20
Bunte Salatplatte (A,C,G,H,F,I,3) Gebratene Putenbrust Kräuterbutter Weißbrot	13,80

ORIGINALE

Feine Bratwürste (J,9) Rotweinsöße Kartoffelsalat Schnittlauch	11,40
Käsespätzle Vegi (A,C,G,H,J) Schmälzzwiebeln Feiner Lauch Sommersalat	13,80
Schweineschnitzel „Wiener Art“ (A,C) Zitrone Pommes frites Ketchup (auch als kleinere Portion)	13,80 (11,80)

ROSTBRATEN

Rostbraten vom Angusrind (G,I,6) Rotweinsöße Schmorzwiebeln Bauernbrot	19,80
Rostbraten vom Angusrind (G,I,6,9) Rotweinsöße Schmorzwiebeln Bratkartoffeln	22,00

HERZHAFTES VOM GRILL

Schmetterlingssteak vom Schweinerücken (G) Knoblauch Mayo Kräuterbutter Gebackene Schnitzbiegel-Kartoffeln	15,80
Grillteller – Filetmedaillons (G) Rind, Schwein und Pute Kräuterbutter Gemüsegarnitur Pommes-frites	21,00

EIS GEHT IMMER...

Solo Kugel Eis - XXL (A,C,G,H) „Blaubeere-Skyr“ Karamellisierte Sonnenblumenkerne Lemon Curd Knusperhippe	6,20
Eiskaffee (A,C,G,H)	5,20
Rote Beerengrütze (A,C,G,H) Vanilleeis Geschlagene Sahne Knusperhippe	6,80

Im Schnitzbiegel

ALKOHOLFREI

Mineralwasser 0,75l.	5,20
Mineralwasser - still 0,5l.	3,80
Cola ^{4,5,10} , Fanta ^{2,5} , Spezi ^{2,4,5,10} 0,5l.	3,80
Apfelschorle 0,5l.	3,80
Johannisbeernektar 0,2l.	3,50
Holunder-Schorle Rhabarber-Schorle 0,5l.	4,20

BIER

Sanwald Hefeweizen Hell vom Fass 0,5l.	4,00
Sanwald Sportweizen Alkoholfrei (0,0%) 0,5l.	4,00
Dinkelacker CD-Pils vom Fass 0,4l.	3,60
Dinkelacker Privat Bier vom Fass 0,5l.	4,00
Radler 0,5l.	3,80
Clausthaler Alkoholfreies Bier 0,5l.	4,00

WEIN

Fellbacher Schiefer Riesling trocken 0,25l.	5,20
Fellbacher Lämmeler Riesling 0,25l.	5,20
Fellbacher Schiefer Trollinger trocken 0,25l.	5,20
Fellbacher Lämmeler Trollinger 0,25l.	5,20
Fellbacher Trollinger mit Lemberger feinherb 0,25l.	5,20
Rosswager Halde Lemberger trocken 0,25l.	5,20
Fellbacher Trollinger Weissherbst 0,25l.	5,20
Schorle weiß, rot oder rosé 0,25l.	3,20
Tenuta Al Bano Carisi - Primitivo IGP 0,2l.	6,20
Fellbacher Lämmeler Spätburgunder -S- 0,2l.	7,40
Collegium Wirtemberg Weißburgunder trocken 0,2l.	6,80
Bernhard Ellwanger Schorndorfer Grafenberg Grauburgunder trocken 0,2l.	6,80
Weingut Wöhrwag „Johanna“ Weißwein Cuvée 0,2l.	6,80
Weingut Schnaitmann Riesling Ortswein trocken 0,2l.	7,40
Weingut Aldinger „Bentz“ Weisswein Cuvée trocken 0,2l.	7,40
Fellbacher Sauvignon blanc -S- trocken 0,2l.	7,90
Glas Sekt 0,1l.	4,80
Aperol Sprizz ^{5,11} 0,2l.	6,20

> UNSERE SOMMERWEIN EMPFEHLUNG <

Weingut Markus Heid - Rosé Cuvée Luise trocken
0,75l. Flasche - 22,00 | 0,2l. Glas - 6,40

Im Schnitzbiegel

Regional Genießen

„Heimat“ (A,9)

Welzheimer Bio Ziegenfrischkäse | Luftgetrockneter Schinken
Tomaten-Brot-Salat | Rauken
14,20 €

„Ursprung“ | Vegi (A,G,8)

Burrata aus Hohentengen | Strauchtomaten
Keltenhof-Salat | Oliven | Weißbrot
15,20 €

Gebratene Regenbogenforelle aus dem Körschtal (A,C,D,G)

Zitronenbutter | Paprikagemüse | Blattsalate | Röstbaguette
19,40 €

Geschmorte Lamm Haxe vom Gutshof Polting (A,G,I)

Grill-Zucchini | Rosmarinkartoffeln | Schnittlauch-Sauerrahm-Dip
19,40 €

Geschmorte Bäckchen vom Württemberger Schwein (A,G,I,6)

Apfel-Balsamico-Soße | Glasierte Möhren | Geschabte Spätzle
18,80 €



GENUSSNETZ



Im Schnitzbiegel

Unsere Empfehlungen im September

Spinatknödel | Vegi (A,C,G)

Weißwein-Gorgonzola-Soße | Pfifferlinge | Kirschtomaten
14,80 €

Wiener Schnitzel (A,C,G,I)

vom Kalbsrücken in Butterschmalz gebraten
Petersilienkartoffeln | Zitrone | Preiselbeeren
18,80 €

Seeteufel & Black Tiger Garnelen (A,B,C,D,G,I)

- vom Grill -
Weißwein Soße | 3 x Kürbis | Grüne Bandnudeln
23,80 €

„Ziegenpeter“ (A,G,2)

Bio Ziegenamembert vom Welzheimer Wald sauer mariniert
Alblinsen | Apfel | Frischer Meerrettich | Tropea-Zwiebel-Marmelade | Bauern-Röstbrot
14,80 €

Rinderzunge (A,C,G,I,9)

- in Calvados Jus glasiert -
Ofen-Topinambur | Reibekuchen | Apfelkompott
18,80 €

•

Brownie von Dunkler Schokolade (A,C,G,H,10)

Amaretto Curd | Hauszwetschge | Mocca Eis
7,80 €

Solo Kugel Vanilleeis (C,G,H)

Karamellisierte Kürbiskerne | Bratbirne | Kernöl
7,80 €