IM SCHNITZBIEGEL

Diese Bezeichnung setzt sich ursprünglich aus zwei Worten zusammen. „Schnitz“ kommt von Fruchtschnitzen (Scheibe, Stückchen) - Die angesehenen Gutsherren des vorderen und hinteren Schnitzbiegels haben zu damaliger Zeit während der Sommermonaten Früchte und Fruchtstücke getrocknet. Diese Fruchtschnitze wurden dann von Ihnen im Winter an bedürftige und arme Leute verteilt. „Biegel“ ist eine alte Ortsbezeichnung die mit „Ecke“ oder „Quartier“ am beste übersetzt werden kann.

BIERGARTEN

Die Sonne lacht, die Tage werden länger, erhellen unser Gemüt. Die beste Biergartenzeit. Herzlich willkommen „Im Schnitzbiegel“. Im historischen Ambiente des denkmalgeschützten Fachwerkes unseres liebevoll restaurierten Bauernhofes „Im Schnitzbiegel“ genießen Sie die wärmenden Sommerabende mit Leckereien für Kehle und Magen. Vom Vesperteller oder einem feinen Salat, über hausgemachte Maultaschen, Rostbraten, Hüft- oder Filetsteak. Sie finden garantiert etwas. Unsere hausgemachten fruchtigen Sommer-Bowlen wie auch unsere Weine sind hervorragende Begleiter schöner Stunden. - Man kommt gerne wieder!

WIRTSHAUS

„Mina Stube“, „d’ Küch“, „Gute Stube“ und „Jägers Karl Stube“ - Original Schwäbische Spezialitäten im restaurierten Bauernhaus mit phantastischer Atmosphäre.

„Mina Stube“

Dunkles Holz und urige Atmosphäre kennzeichnen unsere ursprünglichste und rustikalste Stube. Vormals Wohnstube von Wilhelmine „Mina“ Bürkle.

„d´Küch“

folgt gleich anschließend unserer „Mina Stube“ und bietet Platz an einem Großen Tisch für bis zu 10 Personen.

„Gute Stube“

Helles Holz im wärmenden Landhausstil. Die „Gute Stube“ wurde damals nur zu besonderen Anlässen, wie für ein sonntägliches -Familie-Essen aufgesperrt.

„Jägers Karl Stube“

Benannt nach dem Jäger Karl Bürkle, einem damaligen Besitzer des halben Vorderen Schnitzbiegels.

UNSERE KÜCHEN PHILOSOPHIE - LOKAL UND REGIONAL

JRE ORIGINS BACK TO THE FOOD

Schmeck den Süden Gastronomen Baden-Württemberg

Zum Aperitif

Glas Sekt 0,1l.	6,20
Hausaperitif 0,1l. (Jahreszeitliche Fruchtessenz mit Sekt)	6,80
Glas Champagner 0,1l.	15,00
Aperol[5,11] Spritz 0,2l.	7,20
Martini[1,3]	5,20
Sherry	5,20
Campari[5] Soda oder Orange	6,80
Van Nahmen - Sparkling Juicy Tea alkoholfrei 0,1l.	5,40

Vorspeisen

Bunter Herbstsalat
3erlei Rohkost | Blattsalat | gerösteter Körnermix 7,20

Nimm 2 von der Ente
Leberparfait und luftgetrockneter Schinken
Cumberlandsoße | Sellerie | Walnuss | Brioche 12,80

Fjordlachs von den Färöer-Inseln
mit Fenchel und Anis gebeizt
Remstal Schmorgurke | Fenchelsalat | Buttermilch Sud
Passionsfrucht | Knäckebrot 13,80

Suppen

Klare Rinderkraftbrühe
Maultasche | Zwiebelschmälze | Schnittlauch 7,20

Kürbissamtsuppe
Geröstete Kerne | Kokosmilch | Curry 6,80

Schmeck den Süden

Unsere Kässpätzle in der Pfanne serviert | Vegi
mit Bio Heumilchkäse aus Geifertshofen geschwenkt
Geschmälzte Zwiebeln | Schnittlauch | Bunter Salat 17,80

Gebratene Blutwurst
vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein
Rotweinjus | Boskoop Apfel | Sauerkraut | Bratkartoffeln 18,80

Haxe vom Schwäbisch Hällischen Landschwein
gepökelt und mit Sulzschwarte langsam gesotten
Kümmeljus | Sauerkraut | Kartoffelpüree 21,80

Hauptgerichte

Feine Kalbsbratwürste von der Metzgerei Kauffmann
Rotweinsoße | Schwäbischer Kartoffelsalat 15,80

Schweineschnitzel „Wiener Art“ 19,80
Zitrone | Pommes frites kleine Portion 17,80

Rostbraten vom Angusrind 220 g
Rotweinsoße | Schmorzwiebeln | Bratkartoffeln oder Spätzle 31,80

Schwäbische Finanziera
Eintopf von Kalbsherzen, Kutteln und Zunge
Wurzelgemüse | Bärlauchöl | Parmesan | Spinatknödel 19,80

Rinderbäckchen
mit kräftiger Rotweinjus geschmort
Selleriepüree | glacierte Möhren | Perlzwiebel | Spätzle 28,80

Lammrücken
rosa gebraten
Rotweinjus | Grüne Bohnen | Bärlauchöl
Ofentomate | Kartoffelrösti 31,80

Gebratene Maishuhnbrust
„Bruno Siebert aus dem Elsass“
Currysoße | Wilder Brokkoli | Ananas Chutney | Kokosreis 21,80

Seesaibling als Filet gebraten
Weißweinsoße | Pastinake | Bandnudeln | Feldsalat 28,80

Knödel² | Vegi
Spinat-Servietten-Knödel und Kaspressknödel
Gemüsebolognese | Wilder Brokkoli | Bio Kräuterseitlinge 19,90

Dessert

Solo Kugel Vanille Rahm Eis XXL
mit karamellisierten Kürbiskernen und Öl aus der Steiermark 8,90

Mousse von dunkler Schokolade
Eingeweckte Zwetschgen | Butterkeks Crumble | Haselnusseis 9,90

Schwäbisches Tiramisu
Boskoop Apfel | Schmand | Wibele | Muggefugg | Johannisbeer Sorbet 9,90

Kaffee & Tee

Tasse Kaffee	2,90
Glas Tee	2,90
Espresso	2,90
Cappuccino	3,50
Latte Macchiato	4,40

Alkoholfrei

Afri-Cola[4,5,10], Bluna Orangenlimo[2,5], Spezi[2,4,5,10] 0,4 l.	3,80
Mineralwasser 0,33 l.	3,80
Mineralwasser 0,75 l.	5,80
Mineralwasser still 0,5 l.	4,20
Apfelsaftschorle 0,4 l.	3,80
Johannisbeerschorle 0,5 l.	5,20
Orangensaft 0,25 l.	3,40
Apfelsaft 0,25 l.	3,40
Johannisbeernektar 0,2 l.	3,40

A rechts Bier

Dinkelacker CD-Pils vom Fass 0,4 l.	4,60
Dinkelacker Kellerbier naturtrüb vom Fass 0,5l.	5,20
Schwaben Bräu „Das Schwarze“ Dunkelbier 0,5l.	5,20
Sanwald Hefeweizen vom Fass 0,5 l.	5,20
Sanwald Hefeweizen Dunkel 0,5 l.	5,20
Maisel´s Weisse Weizen Alkoholfrei (< 0,5% vol.) 0,5 l.	5,20
Clausthaler Alkoholfrei 0,5 l.	5,20

Weine im offenen Ausschank

Weisswein - Viertele (0,25 l.)

Fellbacher Lämmler Riesling	5,80
Fellbacher „Schiefer“ Riesling trocken	5,80
Fellbacher Kerner	5,80

Weisswein - 0,2 l.

Weingut Aldinger „Bentz“ Weisswein Cuvée trocken	7,80
Bernhard Ellwanger Schorndorfer Grafenberg Grauburgunder tr.	7,80
Fellbacher Weingärtner Sauvignon Blanc -S-	8,80
Weingut Wöhrwag „Johanna“ Cuvée	7,80
Weingut Klopfer Weißburgunder trocken	7,80
Weingut Karl Haidle Chardonnay trocken	9,90

Rosé - Viertele (0,25 l.)

Fellbacher Trollinger Weissherbst	5,80

Rosé - 0,2 l.

Weingut Markus Heid - PUR Rosé Cuvée Luise trocken	7,20

Rotwein - Viertele (0,25 l.)

Fellbacher Lämmler Trollinger	5,80
Fellbacher „Schiefer“ Trollinger trocken	5,80
Fellbacher Trollinger mit Lemberger	5,80
Rosswager Halde Lemberger trocken	5,80

Rotwein - 0,2 l.

Weingut Ellwanger Kreation Nero trocken	8,40
Fellbacher Weingärtner Spätburgunder -S-	7,80
Weingut Schnaitmann Lemberger „Steinwiege“ trocken	8,80
Weingut Wöhrwag Merlot Gutswein trocken	8,40
Tenuta Al Bano Carisi - Primitivo IGP	6,80

Weinschorle 0,25l.	3,80

Nicht fündig geworden?
Fragen Sie bitte nach unserer „Großen Weinkarte“.

Wir sind verpflichtet Sie darauf hinzuweisen, dass alle Weine Sulfite enthalten können.

Schnäpsle

Malteser Aquavit	3,60
Obstler	2,80
Williams Birne	3,60
Himbeergeist	3,60
Kirschwasser	3,60
Mirabellenwasser	4,80
Grappa Nonino Chardonnay Barrique	5,80
Grappa Poli Sarpa	5,80
Fassbind „Alte Birne“	6,20
Fassbind „Alte Pflaume“	6,20
Fassbind „Alte Aprikose“	6,20
Ramazzotti	4,80

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe *Labelled ingredients*

1	mit Konservierungsmittel *Preservative*
2	mit Antioxidationsmittel *Anti-oxidant*
3	mit Geschmacksverstärker *flavour enhancer*
4	mit Süßungsmittel(n) *sweetener*
4a	enthält eine Phenylalaninquelle *Source of Phenylalanine*
4b	kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken *Excessive amounts can have laxative effect*
5	mit Farbstoff *colorant*
6	geschwefelt *contains sulphites*
7	gewachst *waxed*
8	geschwärzt *blackened*
9	mit Phosphat *with phosphate*
10	koffeinhaltig *contains caffeine*
11	chininhaltig *contains quinine*
12	taurinhaltig *with taurine*
Speziell bei gentechnisch veränderten Lebensmitteln *Especially for genetically modified products*	
13	gentechnisch verändert *genetically modified*
14	enthält Sojaöl *contains soybean oil" or "genetically modified soybean oil"*

Allergene *Allergens*

A	Glutenhaltig (Weizen) *gluten-containing cereals*
B	Krebstiere *crustaceans or crustacean-containing products*
C	Eier und Eierzeugnisse *egg and egg-containing products*
D	Fisch und Fischerzeugnisse *fish and fish-containing products*
E	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse *peanuts and peanut-containing products*
F	Soja und Sojaerzeugnisse *soya and soya-containing products*
G	Milch und Milcherzeugnisse *milk and milk-containing products (including lactose)*
H	Schalenobst (Nüsse) *tree nuts*
I	Sellerie und Sellerieerzeugnisse *celery and celery-containing products*
J	Senf und Senferzeugnisse *mustard and mustard-containing products*
K	Sesamsamen *sesame seeds and sesame seed-containing products*
L	Schwefeldioxid und Sulfide *dioxide and sulphide (minimum concentration from 10 mg/kg or litre)*
M	Lupinen *sweet lupine and sweet lupine-containing products*
N	Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern) *molluscs (molluscs, snails, squid, mussels, and oysters) and mollusc-containing*