



RESTAURANT
— AM —
WEINGARTEN

Suppe

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube und Brotcroutons (A1, A6, G, I)	6,50
Rinderkraftbrühe mit Flädle und frischen Kräutern (A1, C, G, I)	6,50
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Maultaschen und geschmelzten Zwiebeln (A1, C, G, J, I)	7,50

Salat

Kleine Variation von Blatt- und Rohkostsalaten (A1, C, I, J, L)	6,70
Variation von Blatt- und Rohkostsalaten (A1, C, I, J, L)	13,50
- mit Putenstreifen und gebratenen Champignons (A1, C, I, J, L)	18,50
- mit knusprigen Maultaschenscheiben (A1, C, I, J, L)	17,50
- mit Thunfisch, Oliven und roten Zwiebeln (A1, C, D, I, J, L)	17,50
- mit marinierten Knoblauch-Garnelen (A1, C, , I, J, L)	19,50

Zu allen Salaten und Vorspeisen servieren wir Baguette.

Geflügel

Putenschnitzel - paniert - mit Pommes frites (A1, C)	17,90
Putensteak mit Champignonrahmsauce und handgeschabten Spätzle (A1, C, G)	19,50
Putensteak mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites (G)	18,50
Putensteak mit Tomate und Käse überbacken auf Kräuter Rahm-Nudeln (A1, C, G)	20,90

Schwein

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites (A1, C)	17,90
Cordon bleu gefüllt mit Schinken und Käse, mit Pommes frites (A1, C)	22,50
Rahmschnitzel mit handgeschabten Spätzle (A1, C, G)	18,90
Jägerschnitzel mit Champignonrahmsauce und Kroketten (A1, C, G)	19,90
Saure Nieren mit Bratkartoffeln	14,90
Schwäbische Linsen mit handgeschabten Spätzle und Saitenwürstchen (A1, C, I, J, 3, 6, 7, 10)	13,90
Hausgemachte Maultaschen mit Ei geröstet und frischen Kräutern (A1, C, G, I)	14,50

Gemeinsam genießen

Schlemmerplatte für Zwei eine Auswahl an saftig gegrilltem Puten-, Schweine-, und Rindersteaks, begleitet von Spätzle Kroketten und Pommes. Abgerundet mit hausgemachter Champignonrahm-, und kräftiger Bratensauce. (G; I; 1A; C)	64,00
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Rind

Schwäbischer Zwiebelrostbraten an kräftiger Rotweinsauce mit Bratkartoffeln	26,90
Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Grilltomate und Pommes frites (G)	28,50
Rindergeschnetzeltes in pikanter Pfefferrahmsauce mit frischem Gemüse und handgeschabten Spätzle (A1, C, G, I)	25,90
Rindertafelspitz an Meerrettichsauce mit frischem Gemüse und Kräuterkartoffeln (A1, G, I)	19,90
Rinderbraten an kräftiger Rotweinsauce mit frischem Marktgemüse und Serviettenknödeln (A1, C, G, I)	19,90

Fisch

Lachsfilet auf frischem Gemüse mit Kräuterkartoffeln und Dillsauce (D, I, G)	23,90
Zanderfilet gegrillt an Riesling-Safransauce mit frischem Gemüse und Bandnudeln (A1, C, D, I, 15)	24,90

Zu allen Fleischgerichten und Fischgerichten servieren wir Ihnen

gerne eine kleine Variation von Blattsalaten.

6,70

Vegetarisch / Vegan

Käsespätzle mit Röstzwiebeln (A1, C, G)	13,50
Hausgemachte Serviettenknödel mit gebratenen Champignons in Rahm und frischen Kräutern (A1, C, G)	14,50
Feines Bandnudelnest - <i>vegan</i> - in Trüffelöl geschwenkt, mit gebratenen Champignons, Kirschtomaten und Rucola (A1, C)	14,50
Süßkartoffelschnitte - <i>vegan</i> - an Rote-Beete-Sauce mit frischen Marktgemüse und Pastinakenpüree (I)	19,90

Für unsere Kleine Gäste

Kinderschnitzel mit Pommes frites (A1, C)	6,50
Hähnchennuggets mit Pommes frites (A1, C)	6,50
Bandnudeln mit Tomatensauce (A1, C, G, I)	5,50
Spätzle mit Soße (A1, C, G, I)	6,50

Vesper

Wurstsalat „Schweizer Art“ mit zarten Käsestreifen und herzhaftem Bauernbrot (A1, C, G, J, L)	11,90
Wurstsalat „Schwäbische Art“ mit zarten Schwarzwurst und herzhaftem Bauernbrot (A1, C, G, J, L)	11,90
Ochsenmaulsalat mit frischen Zwiebeln und Bratkartoffeln (J, L)	13,90
Saitenwürstchen mit Bauernbrot (A1, C, I, J, 3, 6) mit Spätzle (A1, C)	6,50 8,50
Pommes frites Ketchup / Mayo (3, 11)	5,00
Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln (A1, G, 3) mit gebratenem Gemüse (A1, G)	12,50 13,50
Knuspriger Camembert an Salatbouquet mit Preiselbeeren und Baguette (A1, G, 3)	9,50

Dessert

Lauwarmes Schokoladentörtchen 7,90
mit Vanilleeis und frischen Früchten (A1, C, G, H)

Weißes Schokoladen Parfait 7,90
an Himbeersauce mit frischen Früchten (C, G, H)

Apfelküchle in Zimt/Zucker 7,90
mit Vanilleeis und frischen Früchten (A1, C, G, H)

Vanilleeis 7,90
mit heißen Himbeeren und Sahne (C, G)

Gemischtes Eis 7,50
mit frischen Früchten und Sahne (C, G)

Affogato al Caffé 5,30
mit Vanilleeis, Espresso und Sahne (A1, C, G, H)

Sorbetbecher - vegan - 7,90
mit frischen Früchten

Eiskaffee 7,50
mit Vanilleeis und Sahne (C, G, H)

Eisschokolade 7,50
mit Vanilleeis und Sahne (C, G, H)

Überraschung-Variation

was genau serviert wird bleibt eine Überraschung – doch erwarten Sie eine raffinierte Dessertkomposition aus Parfait, Frucht und süßen Akzenten

- Für eine Person 8,50
- Für zwei Personen 15,90

Unsere Eissorten:

Erdbeere, Schokolade, Vanille und verschiedene Sorbets