



RESTAURANT

AM

WEINGARTEN

Suppen

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€

Salate

Kleine Variation von Blatt- und Rohkostsalaten (A1, C, I, J, L)	6,50€
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€
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)

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.

6,50€

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)

6,50€

mit Spätzle (A1, C)

8,50€

Pommes frites

Ketchup / Mayo (3, 11)

5,00€

Flammkuchen

mit Speck und Zwiebeln (A1, G, 3)

12,50€

mit gebratenem Gemüse (A1, G)

13,50€

Knuspriger Camembert

an Salatbouquet mit Preiselbeeren und Baguette

9,50€

Dessert

Lauwarmes Schokoladentörtchen mit Vanilleeis und frischen Früchten (A1, C, G, H)	7,90€
Weißes Schokoladen Parfait an Himbeersauce mit frischen Früchten (C, G, H)	7,90€
Apfelmöhle in Zimt/Zucker mit Vanilleeis und frischen Früchten (A1, C, G, H)	7,90€
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne (C, G)	7,90€
Gemischtes Eis mit frischen Früchten und Sahne (C, G)	7,50€
Affogato al Caffé mit Vanilleeis, Espresso und Sahne (A1, C, G, H)	6,90€
Sorbetbecher - vegan - mit frischen Früchten	7,90€
Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne (C, G, H)	7,50€
Eisschokolade mit Vanilleeis und Sahne (C, G, H)	7,50€
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