

# **Herzlich Willkommen**

## **in der Vereinsgaststätte am Enztalweg!**

Für unsere geschätzten Vereinsfreunde empfehlen wir unsere beliebte Spezialität des Hauses:

### **Vereinsteller**

Ein herzhafter Genuss für eine Person:  
Zartes Schwein, saftige Pute und feines Rind – liebevoll gebraten und serviert mit knusprigen Kroketten, goldenen Pommes, einem frischen Beilagen Salat und hausgemachter Kräuterbutter. (A,C,G)

**Für 24,90€**

### **Vereinsplatte für 2 Personen**

Ein herzhafter Genuss für 2 Personen:  
Zartes Schwein, saftige Pute und feines Rind – liebevoll gebraten und serviert mit knusprigen Kroketten, goldenen Pommes, einem frischen Beilagen Salat und hausgemachter Kräuterbutter. (A,C,G)

**Für 49,80€**



# Vorspeisen, Salate & Beilagen

## Suppen

- 1. Markklößchensuppe** 6,50€  
Kräftige Rinderbrühe mit feinen Markklößchen, frische Petersilie. (A,C,G,L)
- 2. Tomatencremesuppe** 6,90€  
Cremige Tomatensuppe mit feinem Sahnehäubchen. (G,L)



## Salate

- 3. Grüner Salat** 5,20€  
Frischer Blattsalat, mit unserem Hausdressing – klassisch und knackig
- 4. Gemischter Salat** 6,20€  
Bunte Auswahl an Blattsalaten mit saisonalem Gemüse – frisch, leicht und aromatisch.
- 5. Salatteller „Thunfisch“** 16,90€  
große Portion frischer Salate mit Thunfisch, Ei, Zwiebeln und schwarzen Oliven – mediterran und würzig.
- 6. Salatteller „Pute & Champignons“** 18,90€  
Knackige Salate der Saison, garniert mit gebratenen Champignons und zarten Putenstreifen – herhaft und leicht zugleich.
- 7. Verrückter Salatteller** 20,90€  
Der volle Geschmack für Unentschlossene: Frische Salate mit gebratenen Putenstreifen, Champignons, gekochtem Ei, Käse und herhaftem Schinken – alles, was schmeckt auf einem Teller

## Beilagen

- 8. Portion Pommes** 4,20€  
Knusprig goldbraun – der Klassiker zu jedem Gericht.
- 9. Portion Kroketten** 4,90€  
Außen kross, innen weich – ideal als herzhafte Ergänzung.
- 10. Hausgemachte Spätzle** 5,40€  
frisch zubereitet und herrlich weich – traditionell und sättigend.
- 11. Portion Gemüse** 6,10€  
schonend gegartes Gemüse der Saison – leicht gewürzt und frisch.
- 12. Rahmsoße oder Bratensoße** 2,40€  
Feine Soßen zur Wahl – cremig mild oder kräftig deftig.
- 13. Ketchup oder Mayonnaise je** 0,50€  
Beliebte Klassiker zum Dippen – ideal zu Pommes & Co.
- 14. Kräuterbutter** 1,50€  
Hausgemacht mit frischen Gartenkräutern – perfekt zu Fleisch oder Brot



## Gerichte vom Rind

**16. Zwiebelrostbraten** (A,C,G) **24,90€**

Zartes Rindersteak, saftig gebraten, mit knusprig gerösteten Zwiebeln, serviert in kräftiger Bratensoße.  
Dazu reichen wir hausgemachte Spätzle.

**17. Pfeffersahne-Steak** (A,C,G) **24,90€**

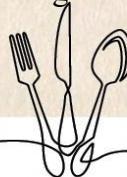
Rindersteak in cremiger Pfefferrahmsoße, serviert mit knusprigen Kroketten – würzig, sahnig, lecker!

**18. Rumpsteak „Rucola“** (A,C,G) **25,90€**

Feines Rumpsteak, garniert mit gebratenen Cherrytomaten und frischem, mariniertem Rucola.  
Dazu servieren wir Pommes.

**19. Rindersteak mit Salatkranz** (A,C,G) **25,90€**

Gebratenes Rindersteak, begleitet von einem bunten Salatkranz und verfeinert mit unserer hausgemachten Kräuterbutter.



## Gerichte vom Schwein

**20. Paniertes Schweineschnitzel** (A,C,G) **17,90€**

Knusprig paniert und goldbraun gebraten, serviert mit Pommes und frischem Beilagen Salat.

**21. Schweineschnitzel „Jäger Art“** (A,C,G,L) **18,90€**

Natur Schnitzel mit würziger Pilzrahmsoße, dazu hausgemachte Spätzle und frischer Salat.

**22. Cordon Bleu** (A,O,C,G, 2/4/5/10) **19,90€**

Zartes Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Kroketten und knackiger Salat.



## Gerichte von der Pute

**23. Paniertes Putenschnitzel** (A,C,G) **18,90€**

knusprig paniertes Putenschnitzel, serviert mit Pommes und frischem Beilagen Salat.

**24. Naturputensteak mit Kräuterbutter** (A,G) **19,90€**

Zart gebratenes Putensteak, verfeinert mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Pommes und frischer Salat.

**25. Putenschnitzel „Jäger Art“** (A,C,G,L) **20,90€**

Gebratenes Putenschnitzel in herzhafter Pilzrahmsoße, serviert mit hausgemachten Spätzle und knackigem Salat.



## Vegetarische Gerichte

**26. Tagliatelle in Gemüse-Sahnesoße** (A,C,G) **16,90€**

Feine Bandnudeln in einer cremigen Sahnesoße mit frischem Gemüse, dazu frittierten Weichkäse – außen knusprig, innen zart schmelzend.

**27. Käsespätzle** (A,C,G) **11,90€**

Hausgemachte Spätzle mit würzigem Käse



## Für unsere Kleinen Gäste

**28. Spätzle mit Rahmsoße** (A,G,L) **6,50 €**

Hausgemachte Spätzle in milder Rahmsoße – genau das Richtige für kleine Genießer.

**29. Kinderschnitzel mit Pommes** (A,C,G) **9,40€**

Kleines, knusprig paniertes Schnitzel, dazu eine Portion Pommes und ein Beutel Ketchup.

**30. Kinderschnitzel mit Spätzle** (A,C,G,L) **10,40€**

Paniertes Schweineschnitzel, serviert mit einer kleinen Portion unserer hausgemachten Spätzle



## Für den kleinen Hunger

**31. Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes (A,C,G)** 13,90€

Knusprig paniert und goldbraun gebraten – in kleiner Portion, serviert mit Pommes und Zitronenscheibe.

**32. Kleines Jägerrahmschnitzel vom Schwein mit Pommes (A,C,G)** 14,90€

Zartes Schweineschnitzel in würziger Pilzrahmsoße, dazu eine kleine Portion Pommes.

**33. Kleiner Zwiebelrostbraten mit Brot (A,C,G)** 20,90€

Saftiges Rindfleisch mit goldbraun gerösteten Zwiebeln, serviert in kleiner Portion mit frischem Bauernbrot.



## Sommergerichte

**34. Straßburger Wurtsalat mit Brot (A,M,G)** 11,90€

Wurtsalat nach Elsässer Art mit feinen Wurst- und Käsestreifen, Zwiebeln, Essiggurken und Essig-Öl-Marinade.  
serviert mit frischem Brot

**35. Bratwurst mit Pommes (A,C,G)** 8,90€

Herzhafte Bratwurst, dazu knusprige Pommes und Senf.

**36. Rostbratwurst mit Pommes (A,C,G)** 11,90€

Frisch gebratene Rostbratwurst, mit Pommes.

**37. Currywurst mit Pommes (A,C,G)** 9,90€

Würzige Bratwurst in Currysauce, serviert mit knusprigen Pommes.

**38. Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat (A,C,G)** 17,90€

Knusprig paniert, serviert mit klassischem Kartoffelsalat und einer herzhaften Bratensoße







# Getränkekarte

## Biere vom Fass

	0,3 ltr.	0,5 ltr.
Helles (A1)	3,90€	4,50€
Helles Radler (A1)	3,90€	4,50€
Hefe Weizen Hell (A1)	3,90€	4,50€

## Flaschenbier

Pils (A1)	3,90€
Frei Bier Alkoholfrei (A1)	3,90€
Weißbier Alkoholfrei (A1)	4,50€
Kristallweizen (Paulaner) (A1)	4,50€
1543 Hefe Weißbier Kellertrüb (A1)	4,50€

## Softgetränke

	0,25 ltr.	0,75 ltr.
Teinacher Still	3,50€	4,90€
Teinacher Medium	3,50€	4,90€

## Teinacher Genuss Limonade

	0,33 ltr.
Rhabarber - Mirabelle (1/11/9)	3,90€
Mango – Maracuja - Orange (1/11/9)	3,90€
Johannisbeere – Holunder (1/11/9)	3,90€
Eistee Zitrone (1/11/9)	3,90€
Eistee Pfirsich (1/11/9)	3,90€

0,33 ltr      0,4 ltr

Coca Cola / Coca Cola Zero (1/11/9)	3,90€
Mezzo Mix (1/11/9)	3,90€
Fanta (1/11/9)	3,90€
Süßer Sprudel (4/9)	3,90€



# Liebe Gäste

Wir sind verpflichtet unsere Speisen und Getränke zu kennzeichnen, sofern sie mit Zusatzstoffen oder Allergenen versetzt sind.

Zur besseren Unterscheidung haben wir die Zusatzstoffe mit einer Zahl und die Allergene mit einem Buchstaben versehen.

Bitte teilen Sie uns vorab mit, ob Sie von einer Lebensmittelallergie betroffen sind, oder Bedenken haben, damit wir Sie rechtzeitig beraten und entsprechend angepasste Speisen- und Getränkeangebote unterbreiten können.

## Kennzeichnung von Zusatzstoffen

1. Mit Farbstoff
2. Mit Konservierungstoff (konserviert)
3. Mit Antioxidationsmittel
4. Mit Geschmacksverstärker
5. Geschwefelt
6. Geschwärzt
7. Gewachst
8. Mit Phosphat
9. Mit Süßungsmittel(n), enthält Phenylalaninquelle
10. Koffeinhaltig
11. Chininhaltig
12. Mit Taurin
13. Mit Säuerungsmitteln

## Deklarationspflichtige Allergene

- a. Glutenhaltiges Getreide
- b. Krebstiere und daraus gewonnenen Erzeugnisse
- c. Eier und daraus gewonnenen Erzeugnisse
- d. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f. Soja(bohnen) und daraud gewonnene Erzeugnisse
- g. Milch und darauds gewonnene Erzeugnisse
- h. Schalenfrüchte
- i. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l. Schwefeldioxid und Sulfite
- m. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



## Feiern in der Vereinsgaststätte am Enztalweg

Liebe Gäste,

Sie planen einen besonderen Anlass – wie einen Geburtstag, eine Hochzeit, eine Taufe, ein Familientreffen oder ein Vereinsfest?  
Dann sind Sie bei uns genau richtig!

In der Vereinsgaststätte am Enztalweg bieten wir Ihnen nicht nur eine gemütliche Atmosphäre und leckere Speisen, sondern auch den passenden Rahmen für Ihre Feier – ob im kleinen Kreis oder mit vielen Gästen.

- ✓ Individuelle Menü- und Buffetvorschläge
- ✓ Stimmungsvolle Dekorationen (auch zum Verleih)
- ✓ Freundlicher Rundum-Service durch unser Team
- ✓ Platz für Gruppen, Vereine und Familienfeiern

Wir nehmen uns gerne Zeit für Ihre Wünsche und unterstützen Sie bei der Planung – damit Ihr Tag so wird, wie Sie ihn sich vorstellen: persönlich, entspannt und unvergesslich.

## Trauerfeiern in der Vereinsgaststätte am Enztalweg

In schweren Momenten braucht es einen Ort der Ruhe, des Zusammenkommens und des würdevollen Abschieds.

Gerne stehen wir Ihnen nach einer Trauerfeier zur Seite und bieten einen passenden Rahmen für ein stilles Beisammensein mit Familie, Freunden und Weggefährten.

Wir bereiten für Sie eine angemessene Kaffeetafel oder ein einfaches, warmes Essen – auf Wunsch auch mit individueller Gestaltung. Dabei achten wir auf eine ruhige Atmosphäre und einen einfühlsamen Service.

### ***Unser Angebot für Trauerfeiern:***

- Ruhiger, separater Raum für kleine und größere Gruppen
- Kaffee, Kuchen, Gebäck oder warme Speisen nach Absprache
- Dezente Dekoration – auf Wunsch individuell abgestimmt
- Persönliche Betreuung durch unser Team

Sprechen Sie uns gerne an – wir unterstützen Sie diskret und zuverlässig bei der Organisation und nehmen Ihnen in dieser Zeit so viel wie möglich ab.



## **Säfte**

Orangensaft

Apfelsaft

Johannesbeeren Nektar

2,90€

Traubensaft

2,90€

## **Saftschorlen**

**0,3ltr.      0,4ltr.**

Holunderblütenschorle

3,10€      3,90€

Johannesbeeren Schorle

3,10€      3,90€

Apfelsaftschorle

3,10€      3,90€

Traubenschorle

3,90€

## **Aperitif**

**0,1ltr      0,2ltr**

Sekt

4,80€

Sekt Orange

4,80€

Prosecco

4,80€

Campari Orange

7,60€

Campari spritz

7,60€

Aperol Spritz

7,60€

Hugo

7,60€

Lillet Wild Berry

7,60€

## **Spirituosen / Kräuter /Likör**

**2cl      4cl**

Asbach Uralt

3,50€      5,50€

Jack Daniel`s

3,50€      5,50€

Jim Beam

3,50€      5,50€

Irisch Whiskey

4,00€      5,50€

Havanna Club

3,50€      5,50€





## Kaffeespezialität

Espresso * <sub>11</sub>	2,90€
Doppelter Espresso * <sub>11</sub>	4,90€
Espresso Macchiato * <sub>11/G</sub>	3,20€
Cappuccino * <sub>11/G</sub>	3,50€
Latte Macchiato * <sub>11/G</sub>	3,90€
Milchkaffee * <sub>11/G</sub>	3,90€
Tasse Kaffee * <sub>11</sub>	2,90€

## Tee und Schokolade

Heiße Schokolade * <sub>G</sub>	4,80€
Heiße Schokolade mit Sahne * <sub>G</sub>	5,90€
Tee verschiedene Sorten * <sub>11</sub>	2,50€

(Schwarztee, Früchtetee, Minztee, etc.)

## Dessert

Apfelstrudel * <sub>A, C, G</sub> mit Puderzucker bestäubt	5,90€
Apfelstrudel * <sub>A, C, G</sub> serviert mit cremigem Vanilleeis und Sahne	7,40€
Schokosoufflé * <sub>A, C, G</sub> verfeinert mit Amarena Kirschen, dazu Sahne und Vanilleeis	8,90€
Tartufo al Pistacchio * <sub>C, F, G, H</sub> Cremiges Pistazieneis dazu Sahne & Pistazienstreusel	7,90€

## Am Wochenende

(Samstag & Sonntag)

Kuchen * <sub>A, C, G</sub>	
Torte * <sub>A, C, G</sub>	3,90€

4,50€