



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)	6,90
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

Zu allen Salaten und Vorspeisen servieren wir Baguette.

Geflügel

Putenschnitzel - <i>paniert</i> - mit Pommes frites (A1, C)	18,90
Putensteak mit Champignonrahmsauce und handgeschabten Spätzle (A1, C, G)	20,80
Putensteak mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites (G)	19,80
Putengeschnetzeltes mit Pilzen in Rahm dazu Kartoffel-Rösti (A1, C, G)	21,50

Schwein

Schwäbische saure Kutteln mit Bratkartoffeln (A1, C)	17,90
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites (A1, C)	18,90
Cordon bleu gefüllt mit Schinken und Käse, mit Pommes frites (A1, C)	22,50
Rahmschnitzel mit handgeschabten Spätzlen (A1, C, G)	19,90
Jägerschnitzel mit Champignonrahmsauce und Kroketten (A1, C, G)	19,90
Schwäbische saure Nierle mit Bratkartoffeln	16,90
Schwäbische Linsen mit handgeschabten Spätzlen und Saitenwürstchen (A1, C, I, J, 3, 6, 7, 10)	14,90
Hausgemachte Maultaschen mit Ei geröstet und frischen Kräutern (A1, C, G, I)	16,50
Cevapcici mit Ajvar und Zwiebeln dazu Pommes frites (A1, C, G, I)	19,50

Rind

Schwäbischer Zwiebelrostbraten an kräftiger Rotweinsauce mit Bratkartoffeln	27,90
Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Grilltomate und Pommes frites (G)	29,50
Rindertafelspitz an Meerrettichsauce mit frischem Gemüse und Kräuterkartoffeln (A1, G, I)	19,90
Schwäbischer Sauerbraten an Rotkohl mit Serviettenknödeln (A1, C, G, I)	23,80

Fisch

Lachsfilet auf frischem Gemüse mit Kräuterkartoffeln und Dillsauce (D, I, G)	24,90
Zanderfilet gegrillt an Riesling-Safransauce mit frischem Gemüse und Bandnudeln (A1, C, D, I, 15)	25,90
Gebratene Tintenfischtuben in Knoblauchöl dazu Ratatouille und Rosmarin-Kartoffeln (A1, C, D, I, 15)	18,90

Zu allen Fleischgerichten und Fischgerichten servieren wir Ihnen
gerne eine kleine Variation von Blattsalaten.

6,90

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
Schnitzel - <i>vegan</i> - dazu Ratatouille und Rosmarin-Kartoffeln (I)	22,50

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)	13,90
Wurstsalat „Schwäbische Art“ mit Schwarzwurst und herzhaftem Bauernbrot (A1, C, G, J, L)	13,90
Wurstsalat „Spezial“ mit Schwarzwurst und zarten Käsestreifen dazu Bauernbrot (A1, C, G, J, L)	15,90
Ochsenmaulsalat mit frischen Zwiebeln und Bratkartoffeln (J, L)	13,90
Pommes frites Ketchup / Mayo (3, 11)	5,00
Knuspriger Camembert an Salatbouquet mit Preiselbeeren und Baguette (A1, G, 3)	12,90
Saitenwürstchen	
- mit Bauernbrot (A1, C, I, J, 3, 6)	6,50
- mit Spätzle (A1, C)	8,50
Flammkuchen	
- mit Speck und Zwiebeln (A1, G, 3)	14,50
- mit gebratenem Gemüse (A1, G)	15,50

Dessert

Lauwarmes Schokoladentörtchen 8,90
mit Vanilleeis und frischen Früchten (A1, C, G, H)

Apfelküchle in Zimt/Zucker 8,90
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 Caffè 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