

# Speisekarte

## Vesper

Schwäbischer Wurstsalat mit Schwarzwurst und Bauernbrot <sup>1,3,4,8</sup>	€ 9,50
Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler Käse und Bauernbrot <sup>1,3,4,8</sup>	€ 9,50

## Aus der Suppenküche

Flädlesuppe <sup>9</sup>	€ 4,00
Maultaschensuppe <sup>1,8,9</sup>	€ 4,50
Feines Tomatencremesüppchen, mit Gin verfeinert, Brotroutons und Sahnehäubchen <sup>2,5</sup>	€ 5,50
Französische Zwiebelsuppe, mit Toast und Käse überbacken <sup>1,6,8,9</sup>	€ 5,50

## Bunte Salate in verschiedenen Variationen

Kleiner gemischter Salat <sup>1,3,4,9</sup>	€ 4,80
Bunter Salatteller <sup>1,3,4,9</sup>	€ 6,50
Große bunte Salatschüssel: <sup>1,3,4,9</sup>	
mit gebratenen Maultaschenstreifen <sup>1,3,4,8,9</sup>	€ 12,50
mit gebratenen Roastbeefstreifen <sup>1,3,4,9</sup>	€ 14,00
mit gebratenen Putenbruststreifen <sup>1,3,4,9</sup>	€ 12,50

## Wir bieten Ihnen 2 verschiedene Dressings zur Wahl:

Kräutervinaigrette oder feines Sahnedressing<sup>1</sup>.  
Zu allen Salaten reichen wir Baguette oder Bauernbrot.

## Kleinigkeiten und Größeres

2 Fleischküchle mit Bratensoße und Bauernbrot <sup>8,9</sup>	€ 8,50
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, frittiertes Petersilie und Salat <sup>1,2,5,9</sup>	€ 10,50

## Schwäbische Spezialitäten

Original Schwäbische Maultaschen (hausgemacht)	
in der Brühe mit gemischtem Salat <sup>1,3,4,9</sup>	€ 12,50
„geschmälzt“ mit Zwiebeln und Soße, dazu gemischter Salat <sup>1,3,4,7,8,9</sup>	€ 12,50
„geröstet“ mit Zwiebeln und Ei, dazu gemischter Salat <sup>1,3,4,8,9</sup>	€ 13,50



# Kelterstube

seit 1985

Kässpätzle mit Zwiebelschmälze und gemischtem Salat <sup>1,3,4,8,9</sup>	€ 11,50
Saure Kutteln mit Röstkartoffeln <sup>1,7,9</sup>	€ 12,50
Schwäbischer Linsenteller mit 1 Paar Saiten und hausgemachten Spätzle <sup>1,7,8,9</sup>	€ 12,50
Stuttgarter Filetpfännle mit 3 Schweinemedallions in Champignonrahm, Spätzle und gemischtem Salat <sup>1,3,4,9</sup>	€ 17,00
Zwiebelrostbraten mit Bauernbrot <sup>7,9</sup>	€ 16,50
Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln und gemischtem Salat <sup>1,3,4,7,9</sup>	€ 21,50

## Vom Schwein

Paniertes Schnitzel mit Kartoffelsalat <sup>5,9</sup>	€ 13,00
Jägerschnitzel mit Speckwürfeln und frischen Champignons, Spätzle und Salatteller <sup>1,3,4,9</sup>	€ 14,50
Cordon bleu mit Schinken und Käse gefüllt, mit Salatteller <sup>1,3,4,8,9</sup>	€ 17,50
Cordon bleu mit Schinken und Käse gefüllt, mit Pommes frites und Salat <sup>1,3,4,8,9</sup>	€ 18,50

## Vom Kalb

Kalbsrahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat <sup>1,3,4,9</sup>	€ 18,50
Original „Wiener Schnitzel“ mit Pommes frites und gemischtem Salat <sup>1,3,4,9</sup>	€ 18,50

## Vom Rind

Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter und Salatteller <sup>1,3,4,9</sup>	€ 22,50
Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat <sup>1,3,4,9</sup>	€ 25,50
Rumpsteak vom Grill mit Cognac-Pfefferrahmsoße, Kroketten und gemischtem Salat <sup>1,2,3,4,7,9</sup>	€ 27,00

## Von der Pute

Putenschnitzel paniert mit Pommes frites und gemischtem Salat <sup>1,3,4,9</sup>	€ 14,50
Putensteak natur mit Kräuterbutter, Kroketten und gemischtem Salat <sup>1,3,4,9</sup>	€ 14,50

## Etwas „Süßes“ zum Nachtisch

Heiße Apfelküchle in Zimtzucker, Vanilleeis und Sahne <sup>1,2,4,7,9</sup>	€ 8,50
Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Zwetschgenröster <sup>1,2,4,7,9</sup>	€ 8,50



**Auch Wasser wird zum edlen Tropfen,  
mischt man es mit Malz und Hopfen!**

### **Fassbier**

König Ludwig Hell	0,3l	€ 2,90
	0,5l	€ 3,80
König Pilsener, auch genannt: „Köpi“	0,3l	€ 3,20
Aktien Brauerei Landbier dunkel	0,3l	€ 2,90
	0,5l	€ 3,80
Aktien Brauerei Zwickl Kellerbier naturtrüb	0,5l	€ 3,80
Geislinger Kellerpils, naturtrüb, von der Brauerei Kaiser	0,3l	€ 3,20
Weihenstephaner Hefeweizen, Weißbier aus Bayern	0,3l	€ 3,00
	0,5l	€ 4,20

### **Flaschenbier**

Weihenstephaner Kristallweizen	0,5l	€ 4,20
KARG Hefeweizen, ein Weißbiergruß aus Murnau am Staffelsee	0,5l	€ 4,20
Weihenstephaner Hefeweizen, alkoholfrei	0,5l	€ 4,00
Jever „Fun“ Pilsener, alkoholfrei	0,33l	€ 3,00

**Das Prinzip aller Dinge ist Wasser; aus Wasser ist alles, und ins Wasser kehrt alles zurück.**

### **Nichtalkoholisches**

Saurer Sprudel	0,3l	€ 2,50
	0,5l	€ 3,20
Süßer Sprudel <sup>5</sup>	0,3l	€ 3,00
	0,5l	€ 3,60
Ensinger Still	0,5l	€ 4,50
Ensinger Classic	0,5l	€ 4,50
Ensinger Gourmet	0,75l	€ 5,50
Coca Cola <sup>7,8</sup>	0,3l	€ 3,00
	0,5l	€ 4,50
Fanta <sup>7,8</sup>	0,3l	€ 3,00
	0,5l	€ 4,50
Spezi <sup>7,8</sup>	0,3l	€ 3,00
	0,5l	€ 4,50



# Kelterstube

seit 1985

Apfelsaftschorle	0,25l	€ 3,00
	0,5l	€ 4,00
Waiblinger Apfelsaft	0,2l	€ 2,80
Waiblinger Apfelsaft, naturtrüb	0,2l	€ 2,80
Orangensaft und Schwarzer Johannisbeersaft	0,2l	€ 3,00

## Weißwein

„Egoist“, Riesling QbA, Weingut Zimmerle	0,25l	€ 7,00
Grunbacher Wartbühl, Riesling QbA „Weinbeißer“, Remstalkellerei	0,25l	€ 5,20
Grantschener Wildenberg, Riesling Kabinett, WZG Grantschen	0,25l	€ 5,50

## Weißherbst

Korber Sommerhalde, Trollinger-Weißherbst QbA, Weingut Zimmerle	0,25l	€ 5,00
Essenziell rosé, Cuvee, Weingut Zimmerle	0,25l	€ 6,00
Grantschener Wildenberg, Lemberger Weißherbst, WZG Grantschen	0,25l	€ 6,00
Arctic rosé, Weingut Singer-Bader	0,25l	€ 7,00

## Rotwein

Korber Kopf, Trollinger QbA, Weingut Zimmerle	0,25l	€ 5,00
Korber Sommerhalde, Trollinger trocken QbA, Remstalkellerei	0,25l	€ 5,20
Essenziell ,Cuvee trocken, Weingut Zimmerle	0,25l	€ 6,50
Lauffener Katzenbeißer, Schwarzriesling QbA, WZG Lauffen	0,25l	€ 5,00
Grantschener Wildenberg, Trollinger-Lemberger QbA, WZG Grantschen	0,25l	€ 6,00
Zweigeltrebe trocken, Weingut Jürgen Ellwanger Winterbach	0,25l	€ 8,50
Weinschorle QbA weiß/rot/rosé	0,25l	€ 3,50
	0,5l	€ 6,00

Wir haben auch ständig andere Weine für Sie im Angebot. Bitte bei der Servicekraft anfragen.  
Den Weinjahrgang erfragen sie bitte ebenfalls bei der Servicekraft.



# Kelterstube

seit 1985

## Warme Getränke

Tasse Kaffee <sup>8</sup>	€ 2,50
Espresso <sup>8</sup>	€ 2,20
Cappuccino <sup>1, 3, 4, 8, 9</sup>	€ 2,80
Tasse Tee	€ 2,20

## Sekt

Rilling „Sabinchen“, Piccolo	0,2l	€ 5,50
Fürst Metternich, Piccolo	0,2l	€ 7,50
Rilling „LR“, trocken	0,75l	€ 27,00

## Klare, Magenbitter und Weinbrände

Williams Christ, Weingut Zimmerle	2cl	€ 4,00
Malterer Aquavit	2cl	€ 4,50
Linie Aquavit	2cl	€ 5,50
Ramazzotti	2cl	€ 4,00
Jägermeister	2cl	€ 4,00
Underberg	2cl	€ 4,00

## Longdrinks

Campari Soda <sup>7</sup>	4cl	€ 6,00
Campari Orange <sup>7</sup>	4cl	€ 6,50
Aperol Spritz <sup>7,10</sup>	5cl	€ 6,50

Lieber Gast, es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen.

Wir versuchen daher, nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind, aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden.

Diese Zutaten oder Getränke haben wir aber für Sie gekennzeichnet.  
Sie sehen das an einer kleinen Zahl rechts oben.

<sup>1</sup> mit Konservierungsstoff, <sup>2</sup> mit Antioxidationsmittel, <sup>3</sup> mit Süßungsmittel Saccharin, <sup>4</sup> mit Süßungsmittel Cyclamat,

<sup>5</sup> mit Aspartam, enth. Phenylalaninquelle, <sup>6</sup> mit Süßungsmittel Acesulfam, <sup>7</sup> mit Farbstoff, <sup>8</sup> coffeinhaltig, <sup>9</sup> mit Geschmacksverstärker,

<sup>10</sup> chininhaltig

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.

Liebe Gäste,

sollten Sie Allergien haben, fragen Sie beim Bedienungspersonal nach dem Ordner der Allergene.