

# Herzlich Willkommen im



## Kleine Sachen vorweg...

<b>Schwäbische Flädlesuppe</b>	6,90
Rinderkraftbrühe / Flädle / Petersilie	
<b>Schwäbisches Probiergerichte</b>	8,90
geschmälzte Maultasche / Jus / Oma's Kartoffelsalat	
<b>Carpaccio vom Staufener Rind</b>	14,50
Salatbouquet / Olivenöl / Parmesanspäthne	

## Frisch aus dem Garten...

<b>Beilagensalat</b>	7,20
<b>Große Salatbowl</b>	10,90
Frische Gartensalate / Rohkostsalate / Tomate / Hausdressing	

### wahlweise mit

- gebratene Maultaschen	17,90
- gebackene Kürbis Falafel & Dip	17,90
- gebratene Putenstreifen & Dip	19,90
- gebratene Garnelen & Dip	23,90

## Lust auf schwäbische Schmankerl ...

**Schwäbische Käsespätzle** *veggie* 16,90  
Röstzwiebeln / Salatbouquet

**Geschmälzte Maultaschen** 15,90  
mit Zwiebeljus und Oma´s Kartoffelsalat

**Schweizer Wurstsalat**  
Fleischwurst, Käse, Gurken, Zwiebeln 12,90  
zusätzlich mit Bratkartoffeln 4,50  
zusätzlich mit Pommes-Frites 4,50

## Frisch aus dem Wasser...

**Doradenfilets** auf mediterranem Ragout 24,90  
und Rosmarinkartoffeln

## Lust auf Veggie / vegan...

**Thai Curry** *vegan* 17,50  
gebratenes Asia-Gemüse / Curry / Kokosmilch  
duftender Basmatiris - leicht pikant

**wahlweise mit** mit Putenstreifen 20,90

mit Garnelen 24,90

## Frisch aus der Pfanne...

<b>Crispy Chicken Burger</b>	17,50
Putensteak im Knuspermantel / geschmorte Zwiebeln Tomate / Salat / Mangorlish / Pommes	
<b>Wiener Schnitzel</b> vom Staufer Schwein mit Pommes Frites	19,90
<b>Holzfallersteak</b> vom hällischem Landschwein Zwiebeln & Champignons / Bratkartoffeln	22,90
<b>Medaillons vom Schweinefilet</b> vom hällischem Landschwein Cognacrahmsauce / Saisongemüse / Kroketten	25,90
<b>Wiener Schnitzel</b> vom Kalbsrücken Saisongemüse / Bratkartoffeln	27,90
<b>Rumpsteak</b> vom argentinischem Rinderrücken mit Kräuterbutter und Pommes Frites	26,50
<b>Zwiebelrostbraten</b> vom argentinischem Rinderrücken	28,90
Angus Rumpsteak mit Zwiebelschmelze / Bratenjus, Prinzessbohnen / Eierspätzle	
<b>Surf &amp; Turf</b>	31,50
Rumpsteak mit 3 gebratenen Riesengarnelen in Knoblauchbutter und Rosmarinkartoffeln	

## Frisch aus der Patisserie...

Kleine Sünde "Affogato"	4,90
Mövenpick Vanilleeis / Espresso	
Crème Brûlée	8,50
mit Mövenpick Brombeereis und Sahne	
Schwäbische Apfelküchle	8,50
Mövenpick Vanilleeis & Sahne	

## Heiße Getränke

Tasse Kaffee Crème	3,50
Tasse Kaffee entkoffeiniert	3,50
Espresso	3,30
Doppelter Espresso	4,50
Cappuccino	3,90
Latte Macchiato	3,90
Gourmet Latte Haselnuss, Macadamia, Vanille	4,50
Tasse Tee	3,50

## Flaschenbier



Kristallweizen	0,5l	5,10
dunkles Weizen	0,5l	5,10
Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	5,10
Pils alkoholfrei	0,33l	3,90

## Bier vom Fass



Pils – Export - Hefeweizen	0,3l	3,90
	0,5l	5,10

## Offene Weissweine

### Riesling

Fellbacher Goldberg Riesling, feinhärb 0,2l 7,20

### Grauer Burgunder

Fellbacher, trocken 0,2l 7,50

### Sauvignon Blanc

Weingut Schloss Ortenberg, trocken, süffig, frisch 0,2l 7,90

## Offene Rosé

### Spätburgunder Rosé

Fellbacher, fruchtig und gehaltvoll 0,2l 7,50

## Offene Rotweine

### „Acolon“ – der deutsche Primitivo

Fellbacher, intensive purpurrote Farbe.  
feine Fruchtaromen erinnern an Brombeeren und Kirschen 0,2l 7,90

### Brunito - Sangiovese- Toskana

Saftig, fruchtig und doch kräftig 0,2l 8,50

## Wasser, Limonaden & Säfte

Peterstaler Wasser medium 0,25l 3,50

Black Forest still 0,5l 5,00

0,7l 6,90

### Tafelwasser

0,5l 3,00

1,0l 4,90

Apfel-, Orangen-, Maracuja,

0,3l 3,80

Johannisbärenektar, Multivitamin

0,4l 4,80