

## **Aperitif!**

**Apple Tonic ~ Stuttgart Dry Gin „GINSTR“**    
mit einem Hauch Apfel & Tonic Water <sup>[1,10]</sup> 0,2 l / 6,80

**Rilling-Sekt trocken oder Sekt-Orange** 0,1 l / 5,50


**Muskattrollinger Rosé Sekt** 0,1 l / 5,50

**Aperol Sprizz ~ Sekt mit Aperollikör** <sup>[1,3]</sup> 0,2 l / 6,50

**Hugo ~ Sekt mit Holunderblütensirup** 0,2 l / 5,90

**Crodino Tonic ~ Aperitivo alkoholfrei** <sup>[1,10]</sup> 0,2 l / 6,50

## **Vorspeisen!**

**Rucolasalat in Balsamicodressing**  
mit Cherrytomaten, spanischen Oliven,  
Champignons und frittiertem Fladenbrot <sup>[6,a,m]</sup> 7,90 

**6 Weinbergschnecken in Knoblauchbutter**  
im Pfännle serviert mit Steinofenbaguette <sup>[a,g,r]</sup> 8,50

**Hausgeräucherter Norwegischer Fjordlachs**  
mit Meerrettich-Sahne und Baguette <sup>[a,d,g,5]</sup> 12,80

**Hausgeräucherter Norwegischer Fjordlachs**  
auf Kartoffelrösti mit Kräuter-Dip <sup>[d,g,m]</sup> 13,80

## **Suppen!**


**Rehkraftbrühe „Consommé“ mit Sherry**  
und Rehfilet-Würfelchen, Käsegebäck <sup>[a,c,g,l]</sup> 6,80

**Flädlesuppe mit frischen Kräutern** <sup>[a,c,g,l]</sup> 5,50

**Karotten-Kokos-Suppe mit Ingwer** <sup>[l]</sup> 6,50 

## **Salate / Gemüse / Beilagen!**

**Bunter Salat mit Essig-Öl-Dressing** <sup>[l,m]</sup> 5,80 

**Großer Salatteller mit Essig-Öl-Dressing** <sup>[l,m]</sup> 6,90 

**Schwäbischer Kartoffelsalat** <sup>[l]</sup> 5,50 

**Marktgemüse mit Butter & Hollandaise** <sup>[c,g,h,l]</sup> 6,80 

**Grillgemüse mit Olivenöl und Kräutern** 6,80 

**Portion Spätzle** <sup>[a,c,g]</sup> - Pommes frites - Krokette <sup>[a,c]</sup>

**Basmati-Reis - Bratkartoffeln - Kartoffel-Rösti** 3,80

## **Fang den Fisch**

**Gebratenes Zanderfilet auf gedünstetem Fenchel**  
mit roter Paprikasoße und Basmati-Reis <sup>[a,d,g]</sup> 19,80

**Lachsfilet im Buchenholz-Mantel gegrillt mit**  
**Riesengarnelen und mediterranem Grillgemüse**  
**Auberginen-Sesam-Dip „Baba Ghanoush“** <sup>[b,d,g,n]</sup> 25,80

## **Große Salatplatten!**

**„SALATPLATTE KALBFLEISCH“**  
Große Salatplatte mit Essig-Öl-Dressing <sup>[a,h,l,m]</sup>  
Pinienkernen, Kalbfleischstreifen und Baguette 15,80

**„SALATPLATTE RÄUCHERLACHS“**  
Große Salatplatte mit Essig-Öl-Dressing  
Räucherlachsstreifen und Baguette <sup>[a,d,l,m]</sup> 15,80

## **Traube Klassiker!**

**Traditioneller Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln**  
Bratensoße und gewürfelte Bratkartoffeln <sup>[l]</sup> 22,90

**Saftiges 250g Rumpsteak vom Grill**  
mit Kräuterbutter und Pommes frites <sup>[g]</sup> 25,80


**Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken** / kl. Portion  
mit Pommes frites <sup>[a,c]</sup> 18,90 / 15,50

**„Rahmschnitzel“ Kalbsschnitzel Natur**  
mit Rahmsoße und Spätzle <sup>[a,c,g,l,m]</sup> 17,90 / 14,80

**Paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken**  
mit Bratensoße und Spätzle <sup>[a,c,g,m]</sup> 14,80 / 11,90


**„Cordon-bleu“ Schweinerücken gefüllt** <sup>[2,3,4,7,a,c,g,m]</sup>  
mit Schinken und Käse dazu großer Salatteller 18,90


## **Glücklich ohne Fleisch!**

**Spinatnocken geschwenkt in Salbeibutter mit**  
Bergkäse überbacken an Ofen-Cherrytomaten  
Pinienkernen und spanischen Oliven <sup>[6,a,c,g,h]</sup> 16,90 

**Geröstete Käsespätzle mit Zwiebeln und**  
Emmentaler dazu bunter Salat <sup>[a,c,g,l,m]</sup> 13,80 

**Veganer Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln**  
und brauner Soße dazu Röstkartoffeln <sup>[a,l]</sup> 17,80 

**Grillspieße aus Soja-Medaillons & Grillgemüse**  
vegane Bratensoße und roter Piemont-Reis <sup>[f,l]</sup> 18,50 

**Paniertes veganes Pfannenschnitzel (aus Seitan)**  
mit Pommes frites und buntem Salat <sup>[a,l,m]</sup> 17,90 

## **Kinder Gerichte!**

**Kleine Flädlesuppe mit Kräutern** <sup>[a,c,g,l]</sup>  4,50

**Knusprige Fischstäbchen mit Pellkartoffeln**  
und Karottengemüse <sup>[a,c,d,g]</sup> 9,80

**„Kinder-Schnitzel“ Schweineschnitzel paniert**  
mit Salatgarnitur Pommes oder Spätzle <sup>[a,c,g,l,m]</sup> 11,80

**Spätzle mit Bratensoße** <sup>[a,c,g,l]</sup> 5,80

**Pommes frites mit Ketchup** <sup>[l]</sup> 5,80

Inklusivpreise in Euro

## 🍷 Generationen-Menü!

— ANNO 1902 —

Hausgemachtes Maultäschle auf schwäbischem  
Kartoffelsalat mit kross gebratenem Speck <sup>[2,3,4,7,a,c,g,l]</sup>  
6,50

— ANNO 1950 —

Kleine Markklößchensuppe mit Kräuter <sup>[a,c,l]</sup>  
4,50

— ANNO 1983 —

Zwei Schweinelendchen in Pilzrahmsoße <sup>[a,c,g,h,l,m]</sup>  
mit dreierlei Gemüsebouquet und Spätzle  
18,90

— ANNO 2021 —

Panna cotta mit fruchtigem Mangosorbet <sup>[g]</sup>  
6,90



als 4 Gänge-Menü  
35,90

## 🍷 Lecker-Dessert's!

Arabische Pistazien-Eisrolle mit Karamellsoße  
und Haselnusskrokant <sup>[g,h]</sup> 7,90

Panna Cotta mit fruchtigem Mangosorbet <sup>[g]</sup> 6,90

Gebackene Apfelküchle mit Zimt & Zucker  
und Vanilleiscreme <sup>[1,a,c,g]</sup> 7,80

Walnußeiscreme<sup>1</sup> mit Eierlikör und Sahne <sup>[c,g,h]</sup> 6,50

„Gemischtes Eis“ Vanilleeis-<sup>1</sup>, Erdbeereis-  
und Schokoladeneiscreme mit Sahne <sup>[c,gl]</sup> 5,90

## 🍷 Unsere Eiscreme-Sorten: <sup>[c,g,h]</sup>

Vanille<sup>1</sup>, Erdbeer, Schoko, Walnuß<sup>1</sup>, Solero-Exotic  
Cassis-Sorbet, Mango-Sorbet, Zitronen-Sorbet

1 Kugel	2 Kugeln	3 Kugeln	Portion Sahne
2,50	4,50	5,50	0,60

## 🍷 Ganz nach dem Geschmack des Gesetzes!

Folgende Zusatzstoffe sind in dieser Speisekarte gekennzeichnet:

<sup>1</sup> mit Farbstoff, <sup>2</sup> mit Konservierungsstoff, <sup>3</sup> mit Antioxidationsmittel,  
<sup>4</sup> mit Geschmacksverstärker, <sup>5</sup> geschwefelt, <sup>6</sup> geschwärzt, <sup>7</sup> mit Phosphat,  
<sup>8</sup> mit Milcheiweiß, <sup>9</sup> koffeinhaltig, <sup>10</sup> chininhaltig, <sup>11</sup> gewachst  
<sup>13</sup> enthält eine Phenylalaninquelle

Folgende Nahrungsmittel sind in dieser Speisekarte gekennzeichnet:

a) Glutenhaltiges Getreide	g) Milch und Milchzeugnisse (Laktose)
b) Krebstiere/-Erzeugnisse	h) Schalenfrüchte (Nüsse) /-Erzeugnisse
c) Eier und Eierzeugnisse	l) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
d) Fisch und Fischerzeugnisse	m) Senf und Senferzeugnisse
e) Erdnüsse/-Erzeugnisse	n) Sesamsamen und -Erzeugnisse
f) Soja und Sojaerzeugnisse	p) Lupine und Lupinenerzeugnisse
r) Weichtiere/-Erzeugnisse	

## 🍷 Wasser!

Tafelwasser Krug	1 l / 4,80
Tafelwasser Glas	0,2 l / 2,20
Flasche Teinacher Classic - Sprudel	0,5 l / 3,80
Flasche Teinacher Gourmet - still	0,5 l / 3,90
Flasche Teinacher Gourmet - medium	0,25 l / 2,90
	0,75 l / 5,80



## 🍷 Teinacher Limonade!

Flasche Mango-Maracuja-Orange	0,33 l / 3,90
Flasche Rhabarber-Mirabelle	0,33 l / 3,90
Flasche Johannisbeer-Holunder	0,33 l / 3,90
Flasche Zitronen-Limonade	0,33 l / 3,90

## 🍷 Saftschorle & Obstsäfte!

Johannis-, Apfel-, Holunderschorle,	0,2 l / 3,00
Multivitamin-, Trauben-, Orangenschorle	0,4 l / 4,50

Johannis-Saft, Apfelsaft, Multi-Nektar	0,2 l / 3,50
Orangensaft, Roter Traubendirektsaft	0,4 l / 4,80

## 🍷 Cola & Co.

Sinalco-Cola <sup>[1,3,9]</sup> Sinalco-Orange <sup>[1,3]</sup>	0,2 l / 3,00
Sinalco-Zitrone, Spezi <sup>[1,3,9]</sup>	0,4 l / 4,50
Flasche Coca-Cola light <sup>[mit Süßungsmittel 1,3,9,13]</sup>	0,33 l / 3,90
Flasche Bitter Lemon <sup>[3,10]</sup>	0,2 l / 3,50

## 🍷 Bier vom Fass!

Stuttgarter Hofbräu Pilsner vom Fass	0,3 l / 3,50
>Würzig-frisch< „Glas Bier“ oder Halbe“	0,5 l / 4,50
Stuttgarter Hofbräu RADLER -	0,3 l / 3,50
>Die spritzig-zitronige Erfrischung<	0,5 l / 4,50
Stuttgarter Hofbräu Herren-Pils vom Fass	0,3 l / 4,00
Erdinger Kristall / Erdinger Dunkel	0,5 l / 4,50
BECK'S BLUE alkoholfrei	0,33 l / 4,00
Alpirsbacher Hefeweizen alkoholfrei	0,3 l / 3,50
>Isotonisch< vom Fass	0,5 l / 4,50
Erdinger Weißbier >Hefe< vom Fass	0,3 l / 3,50
	0,5 l / 4,50

## 🍷 Hochland Kaffee & Co.

Tasse Hochland Kaffee "Cafè creme"	3,50
Tasse koffeinfreier Kaffee "Cafè creme"	3,50
Kännchen Hochland Kaffee "Cafè creme"	5,80
Kännchen koffeinfreier Kaffee "Cafè creme"	5,80
Espresso	3,50
Doppelter Espresso	4,90
Espresso Macchiato	3,60
Cappuccino mit Milchschaum	3,90
Großer Milchkaffee	4,80
Latte Macchiato	4,50
Iced Cappuccino im Latte-Glas	4,50
Glas Tee	3,20
Kännchen Tee	4,90

Inklusivpreise in Euro