



Getränkekarte

Rotweine¹ (Schwäbischer Landwein)

Trollinger trocken	¼ l
Trollinger mit Lemberger	¼ l
Muskattrollinger	¼ l
Monarch	¼ l
Regent trocken	¼ l
St. Laurent trocken	¼ l
Cuvée 50 trocken	¼ l

Schillerwein¹ / Roséwein¹ (Schwäbischer Landwein)

Rotling	¼ l
Lemberger Rosé trocken	¼ l

Weißweine¹ (Schwäbischer Landwein)

Kerner trocken	¼ l
Gewürztraminer trocken	¼ l
Müller-Thurgau trocken	¼ l
Solaris trocken	¼ l

Roter Sekt¹

Muskat-Trollinger trocken	0,1 l
	0,75 l Fl.

Traubensaft rot oder weiß	¼ l
Apfelsaft naturtrüb	¼ l
ABQ-Saft naturtrüb	¼ l
Mineralwasser	0,7 l
(classic, medium, still)	

Likör oder Schnaps	2 cl
(versch. Sorten siehe Karte „Zum Mitnehmen“)	

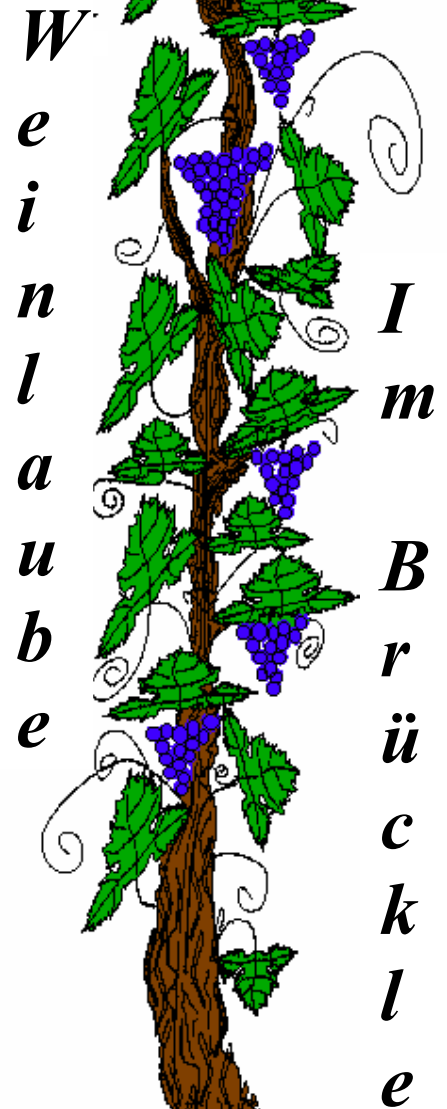
Himbeergeist	2 cl
Speierlingbrand (Rarität)	2 cl

Große Tasse Kaffee	
Tasse Cappuccino	
Tasse Espresso	

Bitte beachten Sie, dass wir bei Sonderwünschen eventuell einen Aufpreis verlangen.

¹ enthält Sulfit

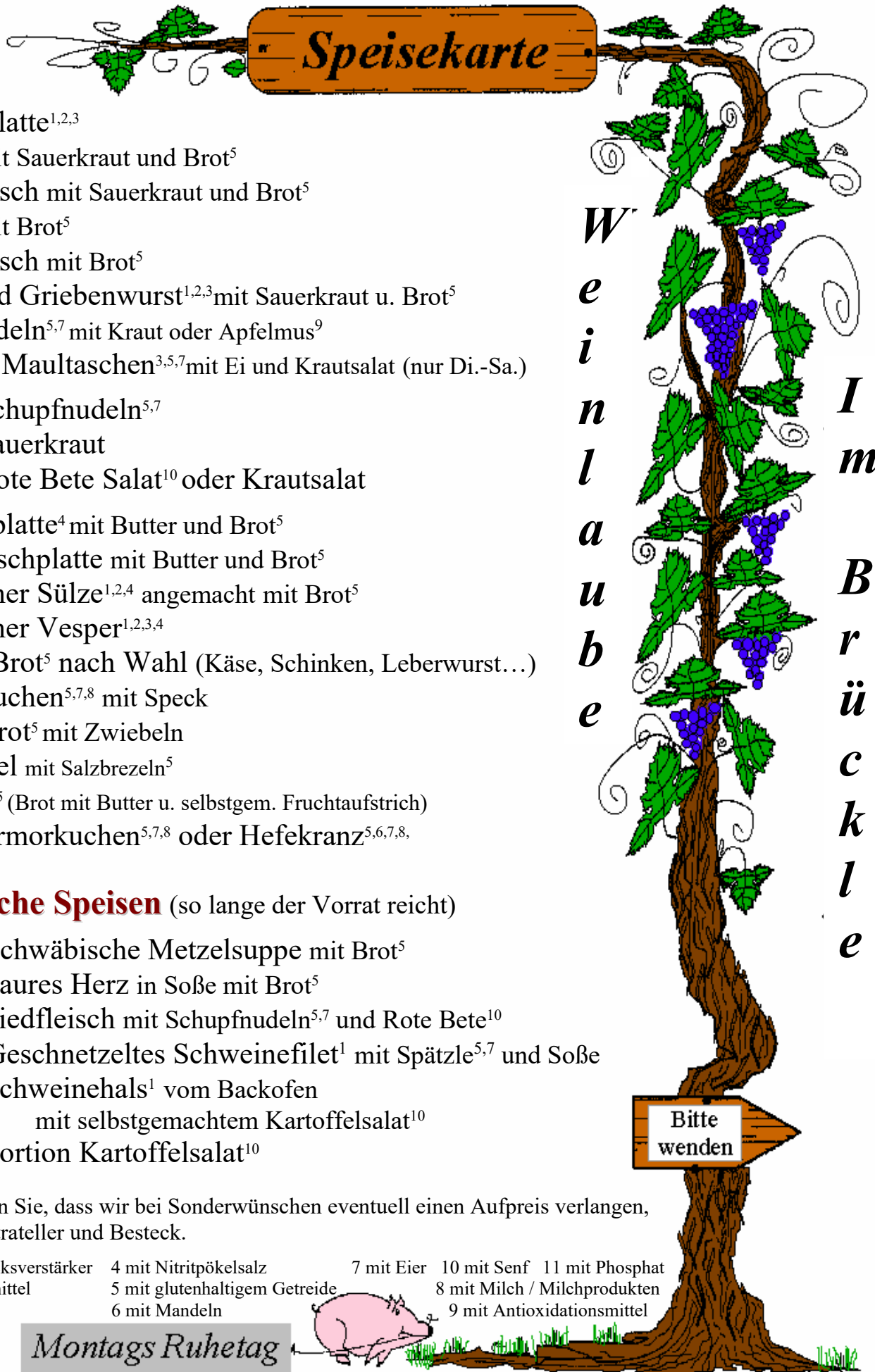
Montags Ruhetag

W
e
i
n
l
a
u
b
e

I
m
B
r
ü
c
k
l
e

Bitte
wenden



Schlachtplatte^{1,2,3}

Ripple⁴ mit Sauerkraut und Brot⁵

Kesselfleisch mit Sauerkraut und Brot⁵

Ripple⁴ mit Brot⁵

Kesselfleisch mit Brot⁵

Leber- und Griebenwurst^{1,2,3} mit Sauerkraut u. Brot⁵

Schupfnudeln^{5,7} mit Kraut oder Apfelmus⁹

Geröstete Maultaschen^{3,5,7} mit Ei und Krautsalat (nur Di.-Sa.)

Portion Schupfnudeln^{5,7}

Portion Sauerkraut

Portion Rote Bete Salat¹⁰ oder Krautsalat

Schinkenplatte⁴ mit Butter und Brot⁵

Rauchfleischplatte mit Butter und Brot⁵

Hausmacher Sülze^{1,2,4} angemacht mit Brot⁵

Hausmacher Vesper^{1,2,3,4}

Belegtes Brot⁵ nach Wahl (Käse, Schinken, Leberwurst...)

Zwiebelkuchen^{5,7,8} mit Speck

Schmalzbrot⁵ mit Zwiebeln

Käsewürfel mit Salzbrezeln⁵

Gsälzbrot⁵ (Brot mit Butter u. selbstgem. Fruchtaufstrich)

Stück Marmorkuchen^{5,7,8} oder Hefekranz^{5,6,7,8}

Zusätzliche Speisen (so lange der Vorrat reicht)

Di./Mi.: Schwäbische Metzelsuppe mit Brot⁵

Saures Herz in Soße mit Brot⁵

Do./Fr.: Siedfleisch mit Schupfnudeln^{5,7} und Rote Bete¹⁰

Sa.: Geschnetzeltes Schweinefilet¹ mit Spätzle^{5,7} und Soße

So.: Schweinehals¹ vom Backofen
mit selbstgemachtem Kartoffelsalat¹⁰
Portion Kartoffelsalat¹⁰

Bitte beachten Sie, dass wir bei Sonderwünschen eventuell einen Aufpreis verlangen, sowie für Extrateller und Besteck.

1 mit Geschmacksverstärker
2 mit Süßungsmittel
3 mit Sellerie

4 mit Nitritpökelsalz
5 mit glutenhaltigem Getreide
6 mit Mandeln

7 mit Eier
8 mit Milch / Milchprodukten
9 mit Antioxidationsmittel
10 mit Senf
11 mit Phosphat

Montags Ruhetag

