



## *Liebe Gäste,*

hier auf der Schwäbischen Alb vergeht die Zeit ein wenig langsamer. Durch das raue Klima dauert es etwas länger, bis im Frühjahr der erste Bärlauch seine Triebe durch die Schneedecke reckt und bis im Herbst der Apfel rote Bäckchen bekommt. Deshalb gehen wir besonders achtsam mit der Ernte um und bringen die zum Teil selbst angebauten und regional zugekauften Produkte mit viel Liebe auf Ihren Teller.

Wenn es bei Ihnen doch einmal „bressiert“, also etwas schneller gehen muss, geben sie uns gerne Bescheid.

Die Tradition liegt uns in diesem seit 1841 familiengeführten Wirtshaus sehr am Herzen. Auch wenn die Uhren hier anders laufen, so ist der Schwabe doch weltoffen und neugierig.

Unser junges Küchenteam geht gerne auf Ihre besonderen Ernährungsformen, Allergien und Vorlieben ein. Für die Zubereitung der Speisen werden nur hochwertige Zutaten verwendet.

Wir begrüßen Sie herzlich und wünschen Ihnen einen guten Appetit

## *Ihre Familie Stricker mit Team*

### APERITIF

<b>Aperol Spritz</b> Aperol   Prosecco   Spritzer Mineralwasser   Orange	0,2l	7,00 €
<b>Bunter Hund</b> Himbeerlikör   Prosecco   Spritzer Mineralwasser   Himbeeren	0,2l	7,50 €
<b>Helmut</b> Wermuth	5 cl	5,50 €
<b>Holunder-Spritz Alkoholfrei</b> Secco Alkoholfrei   Holunder-Melissen Sirup   Spritzer Mineralwasser	0,2l	6,50 €

### FÜR DEN KLEINEN HUNGER DAZU ODER VORWEG

<b>Bunt gemischter Salat</b> Salate der Saison	<b>Klein</b> <b>Groß</b>	6,90 € 9,90 €
<b>Schwäbische Flädlesuppe</b> Rinderkraftbrühe und Kräuter		6,90 €
<b>Maultaschensuppe</b> Rinderkraftbrühe und Kräuter		7,90 €
<b>Griebenschmalzbrot</b> Rote Zwiebel und Schnittlauch		6,50 €

### UNSERE WURSTSALATE MIT BAUERNBROT

<b>Wurstsalat</b> Schinkenwurst   Essiggurke   Rote Zwiebel   Schnittlauch <sup>2,7</sup>	13,50 €
<b>Schweizer Wurstsalat</b> Schinkenwurst   Emmentaler   Essiggurke   Rote Zwiebel   Schnittlauch <sup>2,7</sup>	13,50 €
<b>Schwäbischer Wurstsalat</b> Schinkenwurst   Blutwurst   Essiggurke   Rote Zwiebel   Schnittlauch <sup>2,7</sup>	13,50 €
<b>Grüner Wurstsalat</b> Schinkenwurst   Essiggurke   Rote Zwiebel   Schnittlauch   Bunter Salat <sup>2,7</sup>	15,50 €

## WARME HAUPTGERICHTE

<b>Geschmorter Braten von Weiderind</b> mit Bratensoße und Spätzle	<b>22,00 €</b>
<b>Gebratene Maultaschen</b> mit geschmelzten Zwiebeln, Bratensoße, Speck und Kartoffelsalat	<b>18,90 €</b>
<b>Maultaschen in der Brühe</b> mit geschmelzten Zwiebeln und Kartoffelsalat	<b>16,90 €</b>
<b>Wirtshaus-Schnitzel vom Schwein</b> mit Pommes oder mit Rahmsoße und Spätzle	<b>18,90 €</b>
<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</b> mit Bratensoße und Spätzle	<b>31,00 €</b>
<b>Rahmschnitzel</b> mit Kroketten	<b>18,90 €</b>
<b>Schwäbische Käsespätzle</b> Bergkäse, Emmentaler, Weißlacker und Geschmelzte Zwiebeln	<b>15,50 €</b>
<b>Saure Kutteln</b> mit Bauernbrot	<b>15,50 €</b>
<b>Ableisa Orientalisch (vegan)</b> Würziger Linseneintopf mit Tomate, Chilli und Kartoffel, dazu Bauernbrot	<b>14,90 €</b>

## SALAT-SCHÜSSELN UND TELLER

<b>Bunt gemischte Salatschüssel mit Rote-Bete-Falafel</b> Salate der Saison mit Kräuterfrischkäse und Bauernbrot	<b>18,50 €</b>
<b>Bunt gemischte Salatplatte mit knusprigen Hähnchenfilets</b> Salate der Saison mit Kräuterfrischkäse und Bauernbrot	<b>19,50 €</b>
<b>Bunt gemischte Salatplatte mit überbackenem Camembert</b> Salate der Saison mit Preiselbeeren und gerösteten Haselnüssen dazu Bauernbrot	<b>18,50 €</b>

## SÜSSES ZUM ABSCHLUSS

**Apfelküchle mit hausgemachtem Vanilleeis** 9,50 €  
und Schokoladenerde

**Schoko Soufflé** 11,90 €  
mit hausgemachtem Sorbet, zweierlei Crumble und eingelegten saisonalen Früchten

**Hausgemachtes Eis- und Sorbet mit Crumble**  
Fragen Sie gerne nach unseren aktuellen Eis und Sorbet Sorten. Wir beraten Sie gerne

<b>1 Nocke</b>	<b>4,50 €</b>
<b>2 Nocken</b>	<b>7,00 €</b>
<b>3 Nocken</b>	<b>9,50 €</b>

**Eiscreme und Sorbet von der Martosca Speiseeismanufaktur**  
Vanille | Schokolade | Haselnuss | Erdbeere | Zitrone

<b>1 Kugel</b>	<b>3,00 €</b>
<b>2 Kugeln</b>	<b>5,00 €</b>
<b>3 Kugeln</b>	<b>7,00 €</b>