

# Herzlich Willkommen


Und einen guten  
Appetit

wünscht Familie Speidel  
mit Team



## Herbstlich lecker

### **Kürbiscremesuppe**

mit feiner Sahnehaube und Kürbiskernöl 

€ 5,50

### **Tagliatelle im Kürbisrahmsöfle**


Vegetarisch 

mit medium gebratenen Roastbeef Streifen

€ 13,90

€ 17,90

### **Gnocchi im Kürbisrahmsöfle**

mit Streifen vom Hokkaidokürbis 

€ 11,90

### **Schweinelendchen**

an feiner Pfifferling Rahmsöfle mit hausgemachten Spätzle

€ 18,90

### **Schlachtplatte**

mit Blut- und Leberwurst Kesselfleisch deftiges Sauerkraut und Bauernbrot

€13,90




## Was wir sonst noch empfehlen können

### **Jägerpfännle**

feine Streifen von Roastbeef und Schweinefilet  
mit hausgemachten Kräuterspätzle

€ 18,90

### **Pikante Reispfanne**

Vegetarisch 

mit auf dem Grill gebratenen Spieß von der Pute

€ 11,90

€ 14,90

### **Pfeffersteak vom Grill -250g-**

Schweinerückensteak an unserem „Spezial Pfeffersöfle“  
mit pikant gebratenem Grillgemüse und Bratkartoffeln

€ 15,90

### **Tafelspitz**

in feiner Meerrettichsoße  
kleinem Gemüse Bouquet und knusprigen Bratkartoffeln

€ 18,50



### **unser Tipp:**

#### **knuspriger Gänsebraten**

-aus Brust und Keule-

mit hausgemachten Semmelknödeln und Apfelrotkohl

€ 23,90

- Unsere **Zusatzstoffliste** finden Sie auf der letzten Seite-
- Haben Sie Fragen zu den **Allergenen**? Fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer Zusatzkarte

## aus unserem Suppentopf

**Flädlesuppe** in traditioneller Rinderkraftbrühe

€ 4,50

**Maultaschen in der Brühe**

feine Maultaschenscheiben in der Brühe

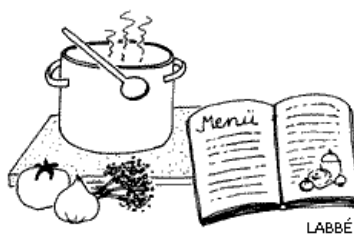
€ 5,00

**Hochzeitssuppe**

in traditioneller Rinderkraftbrühe

mit Maultaschenscheiben, Kräuterflädle und Klößchen

€ 5,00



## Vorspeisen

**Fluss trifft Meer**

Räucherlachs und Forellenfilet an feinen Blattsalaten  
mit knusprigen Kartoffelrösti und Kräuter Dip

€ 9,90

**würziger Albschinken**

mit leckerem Antipasti Gemüse und Tomaten-Crostinis

€ 7,90

## Salatvariationen

**Fischknusperle**

im Bierteig gebacken an gemischten Salaten  
mit knusprigen Kartoffelecken und Kräuter Dip

€ 12,50

**Fitnesssteller**

gemischter Salat mit Medaillons von der Putenbrust  
und hausgemachter Kräuterbutter

€ 14,50

**Schwaben Salat**

gemischter Salat mit extra viel Kartoffelsalat  
zwei in Zwiebel und Kräuter angebratene Maultaschen

€ 14,50

**Aloisius im Himmel**

gemischter Salat mit Medaillons vom Schwein  
einer Ofenkartoffel dazu Grillgemüse und Kräuter Dip

€ 16,50

**Schnitzelstreifen**

gemischter Salat an knusprig gebratenen Schnitzelstreifen  
dazu Kräuter Dip

€ 12,90



- Unsere **Zusatzstoffliste** finden Sie auf der letzten Seite-
- Haben Sie Fragen zu den **Allergenen**? Fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer Zusatzkarte

## Salatvariationen

**Beilagen Salat** -nach Art des Hauses-

Klein

Groß

Kartoffelsalat



€ 4,80

€ 6,50

€ 5,20

## Die Schnitzel im Städtle

**Schnitzel „Wiener Art“**

vom Schweinerücken mit Pommes

€ 11,50

**Riesen Schnitzel „Wiener Art“**

vom Schweinerücken mit Pommes

€ 14,50

**Ladies Schnitzel „Wiener Art“**

vom Schweinerücken mit großem Beilagen Salat

€ 12,90

**Wahnsinnsschnitzelplatte „Wiener Art“**

vom Schweinerücken mit Pommes

€ 26,00

**Schnitzel „Jäger Art“** -natur-

vom Schweinerücken mit hausgemachten Spätzle  
und Champignonrahmsauce

€ 15,50

**Schnitzel „Sweet Kiss“** -natur-

von der Pute an fruchtiger Curry-Kokos Sauce  
knusprigen Krokette einer Mandel- Banane und Ananas

€ 18,50

**Cordon Bleu**

vom Schweinerücken mit Schinken und Käse gefüllt  
dazu Rahmgemüse und Krokette

€ 14,50



- Unsere **Zusatzstoffliste** finden Sie auf der letzten Seite-
- Haben Sie Fragen zu den **Allergenen**? Fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer Zusatzkarte

## Was man(n) gerne isst

### **Rahmgeschnetzeltes**

mit frischen Ehestetter Champignons und hausgemachten Spätzle

€ 13,90

### **geschnetzelte Rinderleber**

in feiner Balsamicojus mit herzhaften Bratkartoffeln

€ 14,90

### **Ofenfrischer Schweinebraten**

mit hausgemachten Semmelknödeln und Rotkohl

€ 13,90

### **Knuspersepp**

Medaillons vom Schweinefilet im Sesamknuspermantel

an feinen Rahmchampignons auf herzhaften Käsespätzle mit Röstzwiebeln

€ 19,50

### **Pfullinger Pfännle**

Schweinefilet und Rostbraten mit cremigen Rahmchampignons

dazu eine hausgemachte Maultasche und Käsespätzle mit Röstzwiebeln

€ 20,50

### **Stuttgarter Pfännle**

Medaillons vom Schweinefilet in Riesling- Kräuterrahmsouße

mit Gemüse und hausgemachten Spätzle

€ 19,50

### **Grillteller „Jahnhaus“**

mit Steaks von Rind- Schwein und Pute, einem kleinen Fleischküchle

knusprigen Pommes und verschiedenen Dips

€ 20,50

### **Schwäbischer Zwiebelrostbraten** -vom Angusrind-

am Trollingersößle mit hausgemachten Spätzle

€ 23,00

## Vegetarisch



### **Rahmpilzpfännle**

mit hausgemachtem Semmelknödel

€ 14,50

### **Echaztaler Käsespätzle**

hausgemachte Spätzle mit würzigem

Käse überbacken und Röstzwiebeln

€ 10,90

### **hausgemachte Gemüse-Käseküchle**

an gemischten Salaten

€ 11,90



- Unsere **Zusatzstoffliste** finden Sie auf der letzten Seite-
- Haben Sie Fragen zu den **Allergenen**? Fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer Zusatzkarte

## Regional

**Geschmorte Damhirschheule** -aus Rechtenstein-  
im Wacholdersößle dazu hausgemachte Semmelknödel  
feiner Rotkohl und eine Preiselbeer Birne



€ 19,50

**Wilderer Pfännle** -aus Rechtenstein-  
zarte Medaillons vom Damhirsch im feinen Wacholdersößle  
Rahmchampignons und knusprigen Krokettten  
Mandelbroccoli und einer Preiselbeer Birne

€ 23,00

### **Honauer Forellenfilet**

in Mandelbutter dazu cremige Rahmkartoffeln

1 Filet

€ 16,90

2 Filets

€ 19,90

## Unsere Beilagen

Pommes Frites

€ 4,50

Krokettten

€ 4,50

hausgemachte Spätzle

€ 4,50

Wilde Kartoffeln

€ 4,50

Bratkartoffeln

€ 5,00

Käsespätzle

€ 5,50

Grillgemüse

€ 5,90

Beilagen Salat klein

€ 4,80

Beilagen Salat groß

€ 6,50

Kartoffelsalat

€ 5,20

Brotkorb extra

€ 1,00



## Pfullinger Flammkuchen ab 16:00 Uhr

### **Flammkuchen „Elsässer Art“**

Sauerrahm, Käse, Speck und Zwiebeln

€ 9,90

### **Flammkuchen „Griechische Art“**

Sauerrahm, Käse, Schafskäse, Paprika und Zwiebeln

€ 9,90

### **Flammkuchen „Lachs“**

Sauerrahm, Käse, frischer Lachs und Zwiebeln

€ 12,50

- Unsere **Zusatzstoffliste** finden Sie auf der letzten Seite-
- Haben Sie Fragen zu den **Allergenen**? Fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer Zusatzkarte

## Vesper ab 16 Uhr

### **Geräuchertes Honauer Forellenfilet**

an knackigen Blattsalaten  
mit Sahnemeerrettich und Tomaten-Crostinis



€ 9,50

### **Vesperbrett „Abschinken“**

mit leckerem Antipasti Gemüse und Tomaten-Crostinis

€ 9,50

### **Hausmacher Wurstsalat von der Schinkenwurst**

mit herzhafter Schwarzwurst und Zwiebeln  
dazu frisches Bauernbrot

Kleine Portion/ Große Portion

€ 8,20/€ 9,20

### **Schweizer Wurstsalat von der Schinkenwurst**

mit Streifen vom Emmentaler Käse und Zwiebeln  
dazu frisches Bauernbrot

kleine Portion/ Große Portion

€ 8,50/€ 9,50

### **Deftiger Schwartenmagen**

am feinen Zwiebel-Kräutersößle  
mit hausgemachten Bratkartoffeln

€ 10,50

### **Drei hausgemachte Fleischküchle**

mit Kartoffelsalat und Bratensoße  
mit Echaztaler Käsespätzle

€ 8,90

€ 10,90

### **Bratwurst vom Grill**

mit Soße und hausgemachtem Kartoffelsalat  
Paar Bratwürste/1 Bratwurst

€ 10,90/€ 7,90

### **„Fauler Eck“**

zwei hausgemachte Maultaschen an Bratensoße  
dazu Speck-Zwiebeln und Kartoffelsalat

€ 10,90

### **Hawaii Toast**

mit Schinken, Ananas und Käse überbacken

€ 9,90

### **Holzfüllersteak**

Schweinerückensteak mit Speck-Zwiebeln,  
Bratensoße und frischem Bauernbrot

€ 12,50

### **Gebackener Camembert**


am feinen Salatbouquet mit Preiselbeeren

€ 9,90



- Unsere **Zusatzstoffliste** finden Sie auf der letzten Seite-
- Haben Sie Fragen zu den **Allergenen**? Fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer Zusatzkarte

## Alkoholfreie Getränke

<b>Saurer Sprudel Medium</b>	0,25l	€ 2,20
	0,50l	€ 3,50
<b>Stilles Wasser</b>	0,25l	€ 2,20
	0,50l	€ 3,50
<b>Süßer Sprudel</b>	0,25l	€ 2,20
	0,50l	€ 3,50
<b>Afri Cola (1,7)</b>	0,20l	€ 2,20
	0,40l	€ 3,30
<b>Coca Cola Light (1,7)</b>	0,20l	€ 2,20
	0,40l	€ 3,30
<b>Gelber Sprudel (Bluna) (1,7)</b>	0,20l	€ 2,20
	0,40l	€ 3,30
<b>Spezi (1,7)</b>	0,20l	€ 2,10
	0,40l	€ 3,20
<b>Bitter Lemon(1,7)</b>	0,20l	€ 2,60
	0,40l	€ 3,60
<b><u>Teinacher Genuss Limonade</u></b>		
Zitrone	0,33l	€ 3,30
Rhabarber – Mirabelle 	0,33l	€ 3,30
Mango – Maracuja – Orange	0,33l	€ 3,30

## **Säfte**

<b>Saft</b>		0,20l	€ 2,90
<b>Saftschorle</b>		0,20l	€ 2,60
		0,40l	€ 3,30
-Apfelsaft	-Traubensaft		-Johannisbeersaft
-Orangensaft	-Kirschnektar (1,7)		-Maracujasaft
<b>Albschorle Apfel</b>		0,33l	€ 3,30
<b>Albschorle Apfel – Johannisbeere</b>		0,33l	€ 3,30

- Unsere **Zusatzstoffliste** finden Sie auf der letzten Seite-
- Haben Sie Fragen zu den **Allergenen**? Fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer Zusatzkarte





## Unsere Biere

**Zwiefalter**  
Klosterbräu

### frisch gezapft vom Fass:

<b>Export</b>	0,30l	€ 2,80
	0,50l	€ 3,70
<b>Naturtrüb</b>	0,30l	€ 2,80
	0,50l	€ 3,70
<b>Hefeweizen Hell</b>	0,30l	€ 2,80
	0,50l	€ 3,70
<b>Radler</b> Süß oder Sauer	0,30l	€ 2,80
	0,50l	€ 3,70
<b>Cola Weizen</b>	0,30l	€ 2,80
	0,50l	€ 3,70



### aus der Flasche:

<b>Urweizen</b> Dunkles Hefeweizen	0,50l	€ 3,70
<b>Kristallweizen</b>	0,50l	€ 3,70
<b>Hefeweizen</b> Alkoholfrei	0,50l	€ 3,70
<b>Heferadler „Russ“</b>	0,30l	€ 2,80
	0,50l	€ 3,70

### Engelle in der Flasche serviert:

<b>Helles</b>	0,33l	€ 2,90
<b>Naturtrübes</b>	0,33l	€ 2,90
<b>Hopfiges</b> Pils	0,33l	€ 2,90
<b>Alkoholfreies</b>	0,33l	€ 2,90

## spritziger Bodenseemost vom Fass

**„Unser Roter“** Apfel, Kirsch und Erdbeere (1,7)

Pur oder als Schorle genießen

**„der Weiße“** Apfel und Birne (1,7)

Pur oder als Schorle genießen



0,30l	€ 2,40
0,50l	€ 3,40
0,30l	€ 2,30
0,50l	€ 3,40

- Unsere **Zusatzstoffliste** finden Sie auf der letzten Seite-
- Haben Sie Fragen zu den **Allergenen**? Fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer Zusatzkarte

## Sekt



<b>Glas Sekt</b> Weiß oder Rosé	0,1l	€ 3,30
<b>Flasche Sekt</b> Weiß oder Rosé	0,7l	€ 22,70
<b>Hugo</b> Sekt, Mineralwasser und Holunderblüten-Sirup auf Eis mit Minze und einer Zitronenscheibe garniert	0,25l	€ 5,80
<b>Aperol Spritz</b> Sekt, Mineralwasser und Aperol auf Eis mit einer Orangenscheibe garniert	0,25l	€ 5,80
<b>Lillet Wild Berry</b> Schweppes Russian Wild Berry mit Lillet auf Eis mit Himbeeren garniert	0,25l	€ 5,80



## Vor dem Essen

...wir servieren Ihnen als Aperitif

<b>Martini</b> Bianco oder Rosso auf Eis	0,4cl	€ 4,60 <sup>(1)</sup>
<b>Campari</b> Soda oder Orange	0,4cl	€ 5,60 <sup>(1,5)</sup>

## Nach dem Essen

... zur Verdauung

<b>Obstler</b>	0,2cl	€ 2,10
<b>Williams Christ</b>	0,2cl	€ 2,60
<b>Marillen „Hausschnaps“</b> Österreichischer Marillen von der Brennerei Prinz	0,2cl	€ 2,60
<b>Himbeergeist</b>	0,2cl	€ 2,60
<b>Kirsch- oder Zwetschgenwasser</b>	0,2cl	€ 2,60
<b>Jägermeister</b>	0,2cl	€ 2,60
<b>Ramazotti</b> auf Zitrone und Eis	0,2cl	€ 2,80
<b>Ouzo</b> eisgekühlt	0,2cl	€ 2,60
<b>Baileys</b> auf Eis	0,2cl	€ 2,70
<b>Metaxa</b>	0,2cl	€ 2,70
<b>Grappa</b>	0,2cl	€ 2,70
<b>Wodka</b>	0,2cl	€ 2,70



- Unsere **Zusatzstoffliste** finden Sie auf der letzten Seite-
- Haben Sie Fragen zu den **Allergenen**? Fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer Zusatzkarte

## Kaffee Spezialitäten

<b>Tasse Kaffee</b>	€ 2,20
<b>Pott Kaffee</b> (große Tasse)	€ 2,70
<b>Cappuccino</b>	€ 2,70
<b>Milchkaffee</b>	€ 2,70
<b>Latte Macchiato</b>	€ 3,00
<b>Espresso</b>	€ 2,20
<b>Espresso Doppio</b>	€ 4,00
<b>Espresso Macchiato</b>	€ 2,40
<b>Heiße Schokolade</b>	
ohne Sahne	€ 2,80
mit Sahne	€ 3,30



## Tee Spezialitäten

**Schwarzer Tee** (Ceylon)

**Kamillen Tee**

**Pfefferminz Tee**

**Grüner Tee**

**Kräuterharmonie**

**Waldbeere**

**Orancuja**

**Weißer Tee Exotik**

**Rooibos Orange** (Saisonal)

...Tee in der Großen Tasse serviert

€ 2,80



- Unsere **Zusatzstoffliste** finden Sie auf der letzten Seite-
- Haben Sie Fragen zu den **Allergenen**? Fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer Zusatzkarte

## Rotwein aus Deutschland

...regional aus Baden und Württemberg

### **Trollinger mit Lemberger** -Heilbronner Stiftsberg-

Weingut Jürgen Drautz, Heilbronn

typischer „Württemberger“, halbtrocken und süffig

0,25l € 4,80

### **Trollinger** -Collegium Wirtemberg-

aus dem Collegium Wirtemberg, Stuttgart

trocken, großartiges Aroma von roten Beeren

0,25l € 5,00

### **Lemberger** -Graf Neipperg-

Weingut des Grafen Neipperg, Schwaigern

trocken, kräftig und vollmundig

0,25l € 5,30

### **Spätburgunder** -Oberkircher- Ortenau/Baden

halbtrocken, warm und körperreich, voll samtiger Eleganz

0,25l € 5,30



## Rotwein aus bella Italia

### **Merlot** -Venezie IGT-

Porta Leoni, Veneto Italien, trocken, kräftig, mit würzigem Aroma

0,25l € 5,20

## Rosé aus bella Italia

### **Bardolino** -Chiaretto- Villa Rocca, Gardasee/Italien

trocken, nicht allzu herb, Duft nach Erdbeeren



0,25l € 5,30

## Rosé aus Spanien

### **Rosé Q.b.A.** -Utiel Reguena-

-Schlosskellerei Affaltrach-elegant und fruchtig

0,25l € 4,90

## Weißherbst aus Württemberg

### **Lemberger** -Heilbronner Stiftsberg- Weingut Jürgen Drautz, Heilbronn

halbtrocken, fast lieblich, füllig und dicht im Geschmack

0,25l € 4,70

- Unsere **Zusatzstoffliste** finden Sie auf der letzten Seite-
- Haben Sie Fragen zu den **Allergenen**? Fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer Zusatzkarte

## Weissweine aus Deutschland

...regional aus Baden und Württemberg

### **Riesling** -Heilbronner Stiftsberg-

Weingut Jürgen Drautz, Heilbronn

halbtrocken, Säure und Süße perfekt verbunden

0,25l € 4,80

### **Riesling** -Collegium Wirtemberg-

Collegium Wirtemberg, Stuttgart

trocken, fruchtig und frisch, typischer

Württembergischer Riesling

0,25l € 5,10

### **Grauburgunder** -"Keuper" Heilbronner Stiftsberg-

Weingut Jürgen Drautz, Stuttgart

trocken, säurearm, mit zarten nussigen Düften

0,25l € 5,10

### **Weißburgunder** -Jechtinger-

WG Jechtingen-Amoltern, Kaiserstuhl/Baden

trocken, Alternative zum Grauburgunder, duftet

nach gelbem Obst

0,25l € 5,30

## Weisswein aus bella Italia

### **Chardonnay** -Venezie IGT-

Porta Leoni, Veneto Italien

filigran, erinnert an Äpfel- und Pfirsicharomen

0,25l € 5,10

### **Rotwein Schorle**

0,25l € 3,40

### **Weißwein Schorle**

0,25l € 3,40

### **Weißherbst Schorle**

0,25l € 3,40

### **Rosé Schorle**

0,25l € 3,40



→ Fragen zum Jahrgang?

...u nser Servicepersonal beantwortet diese gerne

- Unsere **Zusatzstoffliste** finden Sie auf der letzten Seite-
- Haben Sie Fragen zu den **Allergenen**? Fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer Zusatzkarte

*Essen*

IST EIN

*Bedürfnis*

*Genießen*

IST EINE

*Kunst*

- Unsere **Zusatzstoffliste** finden Sie auf der letzten Seite-
- Haben Sie Fragen zu den **Allergenen**? Fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer Zusatzkarte

## Zusatzstoffliste

<b>Art des Zusatzstoffes (Klassenname) E-Nummer</b>	<b>Kenntlichmachung</b>	<b>Beispiele für Zutaten, die diese Stoffe enthalten können</b>
Farbstoff (Farbstoffe) E 100 - E 180 ( dazu gehören auch Beta-Carotin und Riboflavin)	„mit Farbstoff“  >>1<<	Back- und Grundmischungen für feine Backwaren, für Füllmassen und sonstige Cremes, Dekokirschen, Tortenguss
Konservierungsstoffe (Konservierungsstoff) E 200 - E 219, E 230 - E 235, E 239, E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“  >>2<<	Margarine, Flüssigei, Trockenfrüchte, Käse, Wurst, Schinken, Fleischsalat, Toastbrotbackmittel
Antioxidationsmittel (Antioxidationsmittel) E 310 - E 321	„mit Antioxidationsmittel“  >>3<<	Fertigfüllungen, Sahnefond, verarbeitete Nüsse, Schinken
Geschmacksverstärker (Geschmacksverstärker) E 620 - E 635	„mit Geschmacksverstärker“  >>4<<	Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Fertigfüllungen, Kochschinken
Schwefeldioxid/Sulfite (Konservierungsstoff)	„geschwefelt“ >>5<<	Obst (z.B. zerkleinerte Äpfel für Füllungen und Auflagen), Trockenfrüchte
Eisensalze (kein Klassenname) E 579, E 585	„geschwärzt“ >>6<<	schwarze Oliven
Süßstoffe (Süßstoffe) E 950 - E 952, E 954, E 957, E 959 andere Süßungsmittel (Zuckeralkohole) (kein Klassenname) E 420, E 421, E 953, E 965- E 967	„mit Süßungsmittel“  bei Aspartam (E 951 ) zusätzlich „enthält winw Phenylalaninquelle“  >>7<<	Brennwertverminderte Lebensmittel, Süßungsmittel für Diabetikerbackwaren. Anmerkung: Wenn Sorbit E 420)=Zuckeralkohol als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht erforderlich
Phosphate (Stabilisator) E 338 bis 341, E 450 bis 452	„mit Phosphat“ >>8<<	Brühwürste, Kochschinken, Anmerkung: Eine Kenntlichmachung ist nur bei Verwendung in Fleischerei Erzeugnissen vorgeschrieben.

- Unsere **Zusatzstoffliste** finden Sie auf der letzten Seite-
- Haben Sie Fragen zu den **Allergenen**? Fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer Zusatzkarte