

speisekarte

Liebe Gäste, wir stellen unsere Speisen aus frischen Produkten her, jeden Mittag wird produziert, was abends auf den Tellern angerichtet wird.

Weinstube Fröhlich

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe ^{1,2} mit Flädle	10,40
Rinderkraftbrühe mit Maultasche ^{1,2,3}	11,00
Tatar vom Rind ^{1,2}	21,50
Warmer Ziegenkäse auf Knoblauchbaguette an Feldsalat mit Kartoffeldressing ^{1,2}	19,30
Salate der Saison ^{1,2}	11,90

Hauptgerichte

Hausgemachte Maultaschen ^{1,2,3} geschmelzt mit Kartoffelsalat	22,40
Gratinierte Maultaschen ^{1,2,3} auf Gemüseragout	24,70
Paniertes Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat ^{1,2}	19,90
Geschmorte Schweinebäckchen in Rotweinjus mit Butterspätzle ^{2,3}	25,30
Kalbsnieren in Balsamicojus mit Bratkartoffeln ^{1,2}	23,70
Zwiebelrostbraten (arg. Roastbeef) mit Bratkartoffeln oder Spätzle ^{1,2,3} oder kleinem gemischtem Salat	39,40

Vegetarisch / Vegan

Schwäbische Käsespätzle und kleiner Salat ^{1,2}	20,10
Süßkartoffeln-Kohlcurry ^{1,2} mit Basmatireis (Karotte, Rote Bete, Bananen, Erdnusscreme)	21,30

Dessert

Hausgemachter Apfelofenschlupfer mit Vanillesauce	12,50
Französisches Käsesortiment mit Feigensenf ^{1,2} und Zwiebelconfit	18,40

Extras

Portion Spätzle ^{1,2} oder Bratkartoffel	9,00
Kinderportion Spätzle ^{1,2} oder Bratkartoffel mit Sauce	11,00
Preiselbeeren, Senf, Ketchup, Bratensauce	3,00

Alle Preise sind in Euro angegeben. Laut EU-Richtlinien sind wir verpflichtet,
Zusatzstoffe in Getränken auszuweisen wie folgt:

1 – Farbstoffe E100-180; 2 – Konservierungsstoffe; 3 – Geschmackverstärker.
Wenn Sie die genaue Klassifizierung benötigen, bitte verlangen Sie unsere Mappe.