

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 mit Flädle	10,40
Rinderkraftbrühe mit Maultasche	12,20
Tatar vom Rind	21,50
Warmer Ziegenkäse auf Knoblauchbaguette an Feldsalat mit Kartoffeldressing	19,30
Salate der Saison	11,90

Hauptgerichte

Hausgemachte Maultaschen geschmolzt mit Kartoffelsalat	22,40
Gratinierte Maultaschen auf Gemüseragout	24,70
Paniertes Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat	19,90
Geschmorte Schweinebäckchen in Rotweinjus mit Butterspätzle	25,30
Kalbsnieren in Balsamicojus mit Bratkartoffeln	23,70
Zwiebelrostbraten (arg. Roastbeef) mit Bratkartoffeln oder Spätzle	39,40

Vegetarisch / Vegan

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

Dessert

Hausgemachter Apfelofenschlupfer mit Vanillesauce	12,50
Französisches Käsesortiment mit Feigensenf und Zwiebelconfit	18,40

Extras

Portion Spätzle oder Bratkartoffel	9,00
Kinderportion Spätzle 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.