

# Speisekarte

Unsere Gerichte werden frisch für Sie zubereitet.

Unser Rind- & Schweinefleisch beziehen wir  
ausschließlich von regionalen Erzeugern!

Rostbraten & Rindfleisch: Metzgerei Schäfer, Weinstadt  
Schweinefleisch und Wurstwaren: Metzgerei Kurz, Schorndorf

## Suppen & Salate

Flädlesuppe

Maultaschensuppe

Champignoncremesuppe mit Croutons

Bunter Salatteller  
mit Hühnerbruststreifen

Bunter Salatteller  
mit Rindfleischstreifen

Bunter Salatteller  
mit Käse

Großer bunter Salatteller

Beilagensalat  
mit Kartoffelsalat

Unsere Salate werden mit einem  
hausgemachten Dressing serviert!

**Alle unsere Gerichte bieten  
wir Ihnen gerne auch  
als „kleinere Portion“ an!**

## **Leckerer vom Grill & aus dem Ofen**

**Schweinerücken**

mit Ratatouille-Gemüse und Kartoffelrösti

**Paniertes Schnitzel**

vom Schweinerücken mit Salatplatte

**Rahmschnitzel**

vom Schweinerücken mit Spätzle und Salat

**„Paprika“-Ripple**

gebraten, an Paprika-Zwiebel-Soße mit Salatplatte

**Bauernbratwürste, grob, aus dem Sud,**

mit Salat oder Sauerkraut

**Rinderbraten nach Jäger Art**

mit Rahm-Champignons, Rahmsauce, Spätzle und Salat

**Gemischter Braten**

vom Rind & Schwein, mit Spätzle und Salat

**Schweinebraten**

an Trollinger-Rahmsauce mit Spätzle und Salat

**Käsespätzle mit Salatplatte**

**Gemüsestrudel mit Käse überbacken,**

an Ratatouille mit Kartoffelrösti

## Rostbraten-Variationen

von der Färse (weibliches Jungrind) der Metzgerei Schäfer

### Pfeffer-Rostbraten

mit grünen Pfefferkörnern, Rahmsoße, Spätzle und Salat

### Champignon-Rostbraten

mit Champignons, Rahmsoße, Spätzle und Salat

### Rostbraten-Provenzialer Art

mit Ratatouille-Gemüse und Kartoffelrösti

### Zwiebelrostbraten

mit Bratkartoffeln und Salat

### Schwäbischer Rostbraten

mit Sauerkraut und Maultasche

### Zwiebelrostbraten mit Brot

## Maultaschen & schwäbische Klassiker

### Maultaschen geröstet

an Ei, mit Kartoffel- & grünem Salat

### Maultaschen in der Brühe

mit Kartoffel- & grünem Salat

### Maultaschen geschmelzt

mit Zwiebelschmelze und Kartoffel- & grünem Salat

### Linzen mit Spätzle und Saitenwürstle

### Schinkenwurst

angebraten mit Zwiebeln, Bratensoße und Brot

### Saure Kutteln mit Bratkartoffeln

### Saure Kutteln mit Brot

## Toasts

### Hawaii-Toast

(Toastbrot, Schinken, Ananas, Käse)

### Champignon-Toast

(Toastbrot, Schinken, Champignons, Käse)

### Pfifferling-Toast

(Schwarzbrot, Rauchfleisch, Pfifferlinge, Käse)

## Unsere Anker-Oldies

### Russische Eier

mit Kartoffelsalat

### Käse-Salat mit Brot

(Edamer in einer Sauerrahm-Marinade)

## Wurstsalate

### Wurstsalat mit Brot

(Fleischwurst, Zwiebel)

### Schweizer Wurstsalat mit Brot

(Fleischwurst, Käse, Zwiebel)

### Schwäbischer Wurstsalat mit Brot

(Fleischwurst, Pfeffer-Schwarzwurst, Zwiebel)

# Zum Nachtisch

## Unser Eis: Mövenpick Gourmet

### Gemischtes Eis mit Sahne

#### Heiße Liebe

Vanilleeis mit warmer hausgemachter Himbeersoße

#### Vanilleeis mit

- heißer Schokosoße und Sahne
- heißen Sauerkirschen und Sahne
- Eierlikör und Sahne

#### Birne Helene

Vanilleeis mit Birne, Schokosoße und Sahne

#### Baileys Becher

Schokoladen-, Espresso-Krokanteis, Baileys-Likör und Sahne

#### Schwarzwaldbecher

Vanille- & Schokoladeneis mit Sauerkirschen, Kirschwasser und Sahne

#### Eiskaffee

kalter Kaffee mit Vanilleeis und Sahne

#### Eisschokolade

kalter Kakao mit Vanilleeis und Sahne

#### Erdbeerbecher (saisonal)

Erdbeer- & Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne

#### Schokoladenmousse

mit Himbeermark und Sahne

#### Kaiserschmarrn

mit Apfelmus und Vanilleeis

#### Schokoküchle mit weichem Kern

mit Himbeersorbet und Sahne

Wenn Sie auf etwas Appetit haben, was Sie so nicht in unserer Karte finden, sprechen Sie uns einfach an!



Unsere Gerichte enthalten zum Teil kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe wie Phosphat, Antioxidationsmittel (Vitamin C), Geschmacksverstärker, Konservierungs- & Farbstoffe (Sorbinsäure).  
Bei Fragen wenden Sie sich bitte an uns!

Bei Fragen zu Allergenen wie Laktose (Milch), Gluten haltigem Getreide, Erdnüssen, Sojabohnen, Schwefeldioxid, Senf, Eier, Fisch, Krebs- & Weichtiere, Sellerie, Sesamsamen, Lupine und Schalenfrüchten sprechen Sie bitte mit Frau Martina Unrath!

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.

Sie sind auf der Suche nach einer Räumlichkeit für Ihre Familien- oder Firmenfeier?

Unser „**Stüble**“ bietet Ihnen Platz für 30 Personen,  
unsere „**Weinstube**“ für 50 Personen,  
unser „**Gewölbekeller Anno 1704**“ für 40 Personen.

Für Ihre Feier nehmen wir gerne Ihre individuellen Wünsche entgegen und freuen uns darauf, Ihnen mit Rat & Tat zur Seite zu stehen!

Sprechen Sie mich einfach für originelle Menüvorschläge oder eine individuelle Weinprobe an!

Martina Unrath