

Aperitivo

Glas Sekt / Sekt Orange 0,2 ltr. halbtrocken 3,50 €
Schnauser Premium Gold - Schlossbergkellerei

Aperol Spritz / Hugo / Lillet wild Berry 0,25 ltr. 5,70 €

Suppen

Flädlesuppe mit hausgemachten Flädle 5,90 € 

Maultaschensuppe 5,90 €

Salate

Gemischter Salatteller mit Salaten der Saison
und unserem Hausdressing 5,60 € 

Salatvariation aus Kartoffelsalat, Rohkost- und Blattsalate
Balsamicocreme und unserem Hausdressing
dazu Wahlweise:

❖ mit gebratenen Maultaschen 13,90 €

❖ mit Tomate-Mozzarella 13,90 € 

Bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an

Unsere Klassiker

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Rind dazu Bratkartoffeln 25,90 €

Westernsteak vom Rind
in würziger Cognac-Pfeffer-Soße, dazu Westernkartoffeln
und Sour-Cream-Dip 26,90 €

Hauptgerichte vom Schwein

Schnitzel paniert mit hausgemachte Spätzle und Soße 15,50 €

Schnitzel paniert mit Pommes-frites 14,90 €

Aus der Schwabenküche

Käsespätzle mit Salatteller 12,90 €



Maultaschen geröstet mit Ei und Salatteller 12,90 €

Feine Kalbsbratwürste mit hausgemachte Spätzle 11,90 €

Für unsere kleinen Gäste bis 14 Jahre

Portion hausgemachte Spätzle mit Soße 4,90 €

Portion Pommes-frites 4,50 €

Kinderschnitzel mit Pommes-frites 9,30 €

Kinderschnitzel mit hausgemachte Spätzle und Soße 9,90 €

Brotzeit / Vesper ... nur abends

Hausmacher Dosenwurst

- ❖ Leberwurst mit Gurke und Tomate, dazu Holzofenbrot 6,90 €
- ❖ Brätwurst mit Gurke und Tomate, dazu Holzofenbrot 8,10 €
- ❖ Schwartenmagen mit Gurke und Tomate, dazu Holzofenbrot 6,90 €

Paar Debrecziner mit Sahnemeerrettich, dazu Holzofenbrot 6,90 €

Paar Saitenwurst, dazu Holzofenbrot 6,90 €

Wurstsalat mit Holzofenbrot 10,50 €

Schweizer Wurstsalat mit Holzofenbrot 10,80 €

Toast „Hawaii“

mit Schinken, Ananas und Käse überbacken 9,90 €

Adler-Vesperplatte

eine Auswahl an verschiedenen Wurstsorten, Dosenwurst, Schinken, Käse, Butter, Gurke und Tomate, dazu Holzofenbrot 15,90 €

Dessert

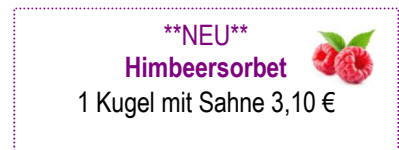
... was Süßes geht immer 😊

Warme Apfelküchle in Zimt und Zucker gewendet,
dazu Vanilleeis und Sahne 6,20 €



Schokosouffle mit flüssigem Kern dazu Himbeersorbet und Sahne 8,90 €

Affogato al Caffè 1 Kugel Vanilleeis in einem Espresso 4,40 €



Kleine Versuchung

1 Kugel Eis nach Wahl mit Baileys Likör und Sahne 4,40 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne 7,80 €

Walnussbecher mit Eierlikör und Sahne 7,80 €

Gemischtes Eis mit Sahne, 3 Kugeln 6,60 €

1 Kugel Eis mit Sahne 2,30 € / ohne Sahne 2,00 €

2 Kugeln Eis mit Sahne 4,10 € / ohne Sahne 4,00 €

Unsere Eissorten: Schoko - Vanille - Erdbeere - Walnuss - Himbeersorbet

Kaffeespezialitäten / Heißgetränke

Tasse Kaffee 2,80 €

Cappuccino 3,30 €

Espresso 2,60 €

Latte Macchiato 3,80 €

Heiße Schokolade mit Milchschaum 3,10 €

Glas Tee 2,50 €

Sorten: Kamille, Pfefferminz, Schwarztee, Früchte, Kräuter, Grüner Tee



Hausgemachte Brände und Liköre aus unserer Brennerei



...erhältlich auch in Flaschen zum Verschenken oder selber genießen

Williams Christ Birne *GOLDPRÄMIERT* 2 cl 3,50 €

Unser Klassiker, aus einer Südtiroler Williams Christ Birne

Kirschwasser *GOLDPRÄMIERT* 2 cl 3,50 €

ein echtes Edeldestillat – ausgeprägter Duft – reinsortige Fruchtnote

Roter Weinbergpfirsich Likör *GOLDPRÄMIERT* 2cl 3,50 €

fruchtig – aromatisch – mild

Haselnusslikör *NEU* 2cl 3,50 €

- feines nussiges Aroma

Fremdmarken Ramazotti 2cl 3,90 €

Uzo 12 2cl 3,50 €

Malteser 2cl 3,50 €

Baileys 2cl 3,50 €

Heubacher Biere vom Fass

Heubacher Albfels Pilsner 0,4 ltr.	4,10 €
Heubacher Albfels Pilsner 0,3 ltr.	3,80 €

Halbe/ Export/ Helles

Heubacher Uralb Spezial / Radler 0,5 ltr.	4,30 €
Heubacher Uralb Spezial / Radler 0,33 ltr.	3,70 €

Heubacher Hefe Weißbier / Russ 0,5 ltr.	4,40 €
---	--------

Flaschenbiere

Paulaner Hefe Weißbier dunkel 0,5 ltr.	4,40 €
Paulaner Kristallweizen 0,5 ltr.	4,40 €

Paulaner Hefe Weißbier *alkoholfrei* 0,5 ltr.	4,40 €
Paulaner Münchner Hell *alkoholfrei* 0,5 ltr.	4,40 €

Alkoholfreie Getränke / Rosenstein Limonaden

Spezi / Sprite / Cola / Fanta 0,2 ltr.	3,10 €
Spezi / Sprite / Cola / Fanta 0,4 ltr.	4,10 €

Mineralwasser 0,2 ltr.	2,70 €
Mineralwasser 0,4 ltr.	3,70 €
Fl. Mineralwasser 0,7 ltr. (classic/medium/still)	4,70 €

Auer Fruchtsäfte

Saftschorle Apfel, Orange, Multi, Johannisbeer 0,2 ltr.	3,20 €
Saftschorle Apfel, Orange, Multi, Johannisbeer 0,4 ltr.	4,20 €

Saft pur Apfel, Orange, Multi, Johannisbeer 0,2 ltr.	3,40 €
Saft pur Apfel, Orange, Multi, Johannisbeer 0,4 ltr.	4,40 €

Weinkarte



Die Genossenschaft besteht aus 660 Weingärtnern und bewirtschaftet eine Rebflächen von 307 Hektar nordöstlich von Ludwigsburg.

Rotweine

Großbottwarer Wunnenstein, Trollinger mit Lemberger

Mit einem brillanten, hellen erdbeerrot läuft dieser Württemberger Cuvée-Klassiker in's Glas. Sauber und klar in der Nase verströmt er Aromen von Kirschen, roten Beeren, Mandeln, Pfeffer und Wiesenkräutern. Nicht ganz trocken ausgebaut schmeckt diese Cuvée sehr saftig. Die Fruchtaromen kommen besonders zum Vorschein und eine moderate Säure sowie ein Hauch von Gerbstoff sorgen für das nötige Rückgrat.

Empfehlung: Zum Vesper, zu Rindgerichten oder zu Gegrilltem

0,1 ltr. 3,10 € | 0,25 ltr. 5,20 € | Weinschorle 0,25 ltr. 4,10 € | Flasche 1,0 Ltr. 18,90 €



Großbottwarer Wunnenstein, Trollinger trocken

Ganz typisch hell und granatrot läuft der Trollinger in's Glas. Der erste Eindruck wirkt herrlich blumig mit Aromen von Veilchen und Lindenblüten. Nach und nach kommen Noten von reifen Preiselbeeren, Sauerkirschen und Mandelbiskuit hinzu. Der Wein ist trocken ausgebaut, aromatisch sowie mittelkräftig im Körper und zeigt mit moderat frischer Säure und feinem Gerbstoffbiss einen angenehm herben wie kernigen Charakter. Leicht gekühlt ist es der ideale Alltagsbegleiter.

Empfehlung: zu Wildgerichten, zum Vesper, zu Vegetarischem,

0,1 ltr. 3,10 € | 0,25 ltr. 5,20 € | Weinschorle 0,25 ltr. 4,10 € | Flasche 1,0 Ltr. 18,90 €



Großbottwarer Wunnenstein

***Premium* Trollinger im Zweigelt, im Eichenfass gereift, QbA trocken**

Dunkel violett läuft der Zweigelt in's Glas. Das Bukett ist komplex und entfaltet Aromen von Sauerkirschen, Zwetschgen, Brombeeren, Milkschokolade sowie süßen Gewürzen wie Vanille, Zimt und Nelken. Am Gaumen zeigt sich für die Rebsorte so charakteristische runde wie mollige Art. Die Gerbstoffe sind samtig und werden von der süßen Kirschfrucht mühelos getragen. Eine angenehm frische Säure sorgt für den nötigen Trinkfluss und im Finish wirken Frucht, Extraktsüße und Würze lange nach. Ein Gaumenschmeichler, der Trinkfluss und Anspruch mühelos verbindet.

Empfehlung: Zu Steak, zu Wildgerichten, zu Rindfleisch oder Braten

0,1 ltr. 3,50 € | 0,25 ltr. 6,50 € | Flasche 0,75 Ltr. 19,50 €



Weißweine

Großbottwarer Wunnenstein, Riesling QbA

Mit einem kräftigen strohgelb läuft der Riesling ins Glas. Das intensive Bukett zeigt Aromen von reifen Aprikosen, Ananas, kandiertem Ingwer, Holunderblüten, Honig und ein Hauch von Feuerstein. Der Wein ist zart fruchtig aus-gebaut wobei die feine Restsüße die Fruchtaromen am Gaumen noch einmal betont. Geerdet wird die Frucht durch die knackige Säure und einen feinen Gerbstoffbiss im Finish die den Wein insgesamt kernig und herrlich zupackend erscheinen lässt.

Ein raffinierter Literriesling der Süffigkeit und Anspruch mühelos verbindet.



Empfehlung: zum Vesper, zu Bratwurst, mit Eis

0,1 ltr. 2,90 € | 0,25 ltr. 4,90 € | Weinschorle 0,25 ltr. 3,90 € | Flasche 1,0 Ltr. 18,50 €

Großbottwarer Wunnenstein, Riesling trocken QbA

Mit einem kräftigen strohgelb läuft der Riesling in's Glas. Das Bukett ist sortentypisch und zeigt Aromen von Weinbergspfirsich, Zitronenzesten, Honigmelone, weiße Blüten und ein Hauch von Feuerstein. Der Wein ist trocken, mit frischer Säure ausgestattet und zeigt im Finish Noten von Zitronenzesten. Mit seinem feinen Gerbstoffbiss wirkt der ansonsten sehr saftige Wein am Ende angenehm kernig und zupackend. Ein typischer, erfrischender wie kerniger Riesling.



Empfehlung: zu Pasta, zum Vesper, zu Bratwurst

0,1 ltr. 2,90 € | 0,25 ltr. 4,90 € | Weinschorle 0,25 ltr. 3,90 € | Flasche 1,0 Ltr. 18,50 €

Großbottwarer Wunnenstein, Klassiker Grauburgunder QbA, trocken

Spritzig und hell strohgelb zeigt sich der trockene Grauburgunder im Glas. Beim ersten Hineinriechen kommen Noten von Birne, Rauch und Würze zum Vorschein. Schwenkt man das Glas entfalten sich Aromen von Honigmelone, geröstete Nüsse und getrocknete Bananen zum Vorschein. Der Wein ist angenehm trocken ausgebaut, mittelkräftig und startet mit viel Schmelz und Cremigkeit. Danach kommt eine angenehm frische Säure zum Tragen und der feine Gerbstoffbiss sorgt für ein animierend herbes Finish. Ein klasse Grauburgunder der zum Essen den großen Auftritt hat.



Empfehlung: zu Pasta, zu Geflügel, zu Schwein

0,1 ltr. 3,10 € | 0,25 ltr. 5,60 € | Fl. 0,7 Ltr. 16,10 €

Großbottwarer Wunnenstein

Vinian weiß gekeltet Trollinger mit Schwarzriesling QbA

Schon die sehr helle gelbe Farbe und die zarten kupferfarbenen Reflexe verraten einen Blanc de Noir. In der Nase zeigen sich Aromen von Sauerkirschen, roten Beeren, Grapefruit und ein Hauch von Pfefferwürze, Bittermandel und Feuerstein. Fruchtig ausgebaut, leicht im Körper mit moderat frischer Säure ausgestattet ist der Vinian – weiß gekeltet – ein süffiger Alltagsbegleiter, der viele Weinfreunde anspricht. Er schmeckt mit und ohne Speisen.

Empfehlung: zu Salat, zu Fisch, zu Vegetarischem

0,1 ltr. 3,10 € | 0,25 ltr. 5,60 € | Fl. 0,7 Ltr. 16,10 €



Weißherbst / Rose

Großbottwarer Wunnenstein, Trollinger mit Lemberger Rose

Mit einem lachsfarbenen Kleid kommt dieser Weißherbst daher. Im Glas zeigen sich Aromen von roten Beeren, Kirschen, Rhabarber, Holunderblüte aber auch ein Hauch von Exotik wie Melone und Papaya. Ein fruchtiger Rosé, der am Gaumen noch einmal die ganze Aromenpracht aufleben lässt. Leicht, spritzig, moderat in der Säure ist der Weißherbst der ideale Begleiter für leichte Sommergerichte.

0,1 ltr. 2,90 € | 0,25 ltr. 5,10 € | Weinschorle 0,25 ltr. 4,10 € | Fl. 1,0 Ltr. 19,50 €



Premium Spätburgunder Rose, QbA

Hellpink und leicht spritzig läuft dieser Rosé in's Glas. Das Bukett ist fruchtbetont und mit Aromen von Süßkirsche, roten Beeren, Rhabarber, Grapefruit und ein Hauch von Vanille. Dieser Rosé schmeckt mit seinem feinherben Auftakt sehr saftig. Ausgestattet mit angenehm frischer Säure und einem raffinierten Gerbstoffbiß, wirkt er im Finish aber angenehm. Dieser Rosé bietet viel Trinkfluß, ohne sich anzubiedern. Ideal für heiße Sommertage mit und ohne Speise dazu.

Empfehlung: zu Schweinefleisch, Pilzgerichte, Mediterranes

0,1 ltr. 3,30 € | 0,25 ltr. 6,00 € | Fl. 0,7 Ltr. 17,50 €



Unsere Lieferanten ...wissen wo's herkommt



Fleisch und Wurstwaren

Metzgerei Kurz, Schorndorf / Metzgerei Baumhauer Schw.Gmünd-Bargau

Für die Produkte wird ausschließlich bestes Fleisch von ausgesuchten, heimischen Landwirten aus der Region verwendet. Die Betriebe werden regelmäßig kontrolliert.

Fleiga Genossenschaft Ostwürttemberg

Eine enge und vertrauensvolle Zusammenarbeit mit regionalen Landwirten wird bei der Fleiga seit jeher großgeschrieben. Die Schlachtung, Zerlegung findet im genossenschaftlichen Fleisch-Versorgungszentrum Ostalb (Aalen) statt.

Salate, Obst, Gemüse

Gärtnerei Thomas Gruber, Lautern

Vielfalt an Eigenanbauprodukten mit Direktvermarktung

Pentz Salate, Essingen

Salate von zertifizierten Händlern

Eier, Kartoffeln

Hühnerhof Neumair, Bopfingen

Eier aus Bodenhaltung mit Direktvermarktung und Hofladen

Kartoffelhof Pechtl, Bartholomä

Kartoffeln aus Eigenanbau, Eier aus Bodenhaltung

Biere, Limonaden und Fruchtsäfte

Heubacher Brauerei, Heubach

Biere mit Albquellwasser gebraut, Rosenstein Limonaden aus eigener Herstellung

Auer Fruchtsäfte, Weißenstein

Direktsäfte aus heimischem Obst ohne Zusatzstoffe

Mehl, Nudeln

Heimatsmühle, Aalen

Familienunternehmen seit 1808 mit Verarbeitung von heimischem Getreide

Wildgerichte

Wir verwenden Wild aus heimischen Wäldern und beziehen dies von örtlichen Jägern.

Hierfür erhielten wir die Auszeichnung

„Wild aus der Region“ von der Jägervereinigung Schwäbisch Gmünd.