



## **Aperitif!**

- Apple Tonic ~ Stuttgart Dry Gin „GINSTR“**    
mit einem Hauch Apfel & Tonic Water <sup>[1,10]</sup> 0,2 l / 8,90
- 
- Riesling-Sekt trocken oder Sekt-Orange** 0,1 l / 7,50
- 
- Muskattrollinger Rosé Sekt** 0,1 l / 7,80
- 
- Aperol Sprizz ~ Sekt mit Aperollikör** <sup>[1,3]</sup> 0,2 l / 8,50
- 
- Hugo ~ Sekt mit Holunderblütensirup** 0,2 l / 8,50
- 
- Crodino Tonic ~ Aperitivo alkoholfrei** <sup>[1,10]</sup> 0,2 l / 8,50

## **Vorspeisen!**

- Rucolasalat in Balsamico mit Champignons, Oliven, Cherrytomaten & frittiertem Fladenbrot** <sup>[6,a,m]</sup> 12,50 
- 
- 6 Weinbergschnecken in Knoblauchbutter im Pfännle serviert mit Steinofenbaguette** <sup>[a,g,r]</sup> 11,80
- 
- Hausgeräucherter Norwegischer Fjordlachs auf Kartoffelrösti mit Salatgarnitur** <sup>[d,g,m]</sup> 16,90

## **Suppen!**

- Rehkraftbrühe „Consommé“ mit Sherry und Rehfilet-Würfelchen, Käsegebäck** <sup>[a,c,g,l]</sup> 8,90
- 
- Flädlesuppe mit frischen Kräutern** <sup>[a,c,g,l]</sup> 7,50
- 
- Karotten-Kokos-Suppe mit Ingwer** <sup>[f]</sup> 8,90 

## **Salate / Gemüse / Beilagen!**

- Bunter Salat mit Essig-Öl-Dressing** <sup>[l,m]</sup> 7,80 
- 
- Großer Salatteller mit Essig-Öl-Dressing** <sup>[l,m]</sup> 9,80 
- 
- Schwäbischer Kartoffelsalat** <sup>[l]</sup> 6,80 
- 
- Marktgemüse mit Butter & Hollandaise** <sup>[c,g,h,l]</sup> 8,90 
- 
- Grillgemüse mit Olivenöl und Kräutern** 9,80 
- 
- Portion Spätzle** <sup>[a,c,g]</sup> - **Pommes frites – Kroketten** <sup>[a,c]</sup>
- 
- Bratkartoffeln - Kartoffel-Rösti** 6,50

## **Fang den Fisch!**

- Lachsfilet im Buchenholz-Mantel gegrillt mit Riesengarnelen und mediterranem Grillgemüse Auberginen-Sesam-Dip „Baba Ghanoush“** <sup>[b,d,g,n]</sup> 31,80 

## **Große Salatplatten!**

- „SALATPLATTE KALBFLEISCH ODER RÄUCHERLACHS“**  
**Große Salatplatte mit Essig-Öl-Dressing** <sup>[a,h,l,m]</sup>
- 
- **Pinienkerne, Kalbfleischstreifen und Baguette** 21,50
- 
- **Räucherlachsstreifen und Baguette** <sup>[a,d,l,m]</sup> 19,80






## **Traube Klassiker!**

- Traditioneller Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln Bratensoße und gewürfelten Bratkartoffeln** <sup>[l]</sup> 31,80
- 
- Saftiges 250g Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter und Pommes frites** <sup>[g]</sup> 33,90
- 
- Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken / kl. Portion mit Pommes frites** <sup>[a,c]</sup> 26,80 / 23,50
- 
- „Zürcher Kalbsrahmeschnitzeltes“ mit Rahmpilzen, Frühlingszwiebeln und Röstis** <sup>[a,c,g,l,m]</sup> 26,90 / 23,50
- 
- „Rahmschnitzel“ Kalbsschnitzel Natur mit Rahmsoße und Spätzle** <sup>[a,c,g,l,m]</sup> 24,80 / 20,90
- 
- „Cordon-bleu“ Schweinerücken gefüllt** <sup>[2,3,4,7,a,c,g,m]</sup> mit Schinken und Käse dazu großer Salatteller 25,80
- 
- Zwei Schweinelendchen in Pilzrahmsoße** <sup>[a,c,g,h,l,m]</sup> mit dreierlei Gemüsebouquet und Spätzle 27,80
- 
- Rehbraten „Försterin Art“ mit Pfifferlingen und Preiselbeeren dazu Spätzle** <sup>[3,a,c,g,l,m]</sup> 28,50 / 24,90


## **Knusprige Hähnchenbrust!**

- Hähnchenbrust in Knusperpanade auf Biryani-Reis mit Kokossoße und Avocado-Guacamole** <sup>[a,c,h,n]</sup> 22,90

## **Glücklich ohne Fleisch!**

- Spinatnocken geschwenkt in Salbeibutter mit Bergkäse überbacken an Ofen-Cherrytomaten Pinienkernen und spanischen Oliven** <sup>[6,a,c,g,h]</sup> 22,80 
- 
- Geröstete Käsespätzle mit Zwiebeln und Emmentaler dazu bunter Salat** <sup>[a,c,g,l,m]</sup> 18,90 
- 
- Veganer Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln und brauner Soße dazu Röstkartoffeln** <sup>[a,l]</sup> 24,80 
- 
- Soja-Medaillons vom Grill auf Zucchini-scheiben vegane Bratensoße und roter Piemont-Reis** <sup>[f,l]</sup> 23,50 
- 
- Paniertes veganes Pfannenschnitzel (aus Seitan) mit Pommes frites und buntem Salat** <sup>[a,l,m]</sup> 23,50 

## **Kinder Gerichte!**

- Kleine Flädlesuppe mit Kräutern** <sup>[a,c,g,l]</sup> 6,50
- 
- Fischstäbchen mit Pellkartoffeln und Karottengemüse** <sup>[a,c,d,g]</sup> 12,80 
- 
- „Kinder-Schnitzel“ Schweineschnitzel paniert mit Salatgarnitur Pommes oder Spätzle** <sup>[a,c,g,l,m]</sup> 15,50
- 
- Spätzle mit Soße oder Pommes mit Ketchup** 7,50

## 🍷 Generationen-Menü!

ANNO 1902

Hausgemachtes Maultäuschle auf Kartoffelsalat  
8,90

ANNO 1950

Kleine Markklößchensuppe mit Kräutern  
6,90

ANNO 1983

Zwei Schweinelendchen in Pilzrahmsoße  
mit dreierlei Gemüsebouquet und Spätzle  
27,80

ANNO 2025

Panna cotta mit fruchtigem Mangosorbet  
9,80



als 4 Gänge-Menü  
49,80

## 🍷 Leckere Dessert's!

Arabische Pistazien-Eisrolle mit Karamellsoße  
und Haselnusskrokant<sup>[h]</sup> 13,80



Panna Cotta mit fruchtigem Mangosorbet<sup>[g]</sup> 9,80

Gebackene Apfelküchle mit Zimt & Zucker  
und Vanilleiscreme<sup>[1,a,c,g]</sup> 12,80

Walnußeiscreme<sup>1</sup> mit Eierlikör und Sahne<sup>[c,g,h]</sup> 9,80

„Gemischtes Eis“ Vanilleeis<sup>-1</sup>, Erdbeereis-  
und Schokoladeneiscreme mit Sahne<sup>[c,g]</sup> 8,90

🍷 Unsere Eiscreme-Sorten:<sup>[c,g,h]</sup>

Vanille<sup>1</sup>, Erdbeer, Schokolade, Walnuß<sup>1</sup>  
Cassis-Sorbet, Mango-Sorbet, Zitronen-Sorbet

1 Kugel	2 Kugeln	3 Kugeln	Portion Sahne
4,50	6,90	8,90	1,50

## 🍷 Ganz nach dem Geschmack des Gesetzes!

Folgende Zusatzstoffe sind in dieser Speisekarte gekennzeichnet:

<sup>1</sup> mit Farbstoff, <sup>2</sup> mit Konservierungsstoff, <sup>3</sup> mit Antioxidationsmittel,  
<sup>4</sup> mit Geschmacksverstärker, <sup>5</sup> geschwefelt, <sup>6</sup> geschwärzt, <sup>7</sup> mit Phosphat,  
<sup>8</sup> mit Milcheiweiß, <sup>9</sup> koffeinhaltig, <sup>10</sup> chininhaltig, <sup>11</sup> gewachst  
<sup>13</sup> enthält eine Phenylalaninquelle

Folgende Nahrungsmittel sind in dieser Speisekarte gekennzeichnet:

a) Glutenhaltiges Getreide	g) Milch und Milcherzeugnisse (Laktose)
b) Krebstiere/-Erzeugnisse	h) Schalenfrüchte (Nüsse) /-Erzeugnisse
c) Eier und Eierzeugnisse	l) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
d) Fisch und Fischerzeugnisse	m) Senf und Senferzeugnisse
e) Erdnüsse/-Erzeugnisse	n) Sesamsamen und -Erzeugnisse
f) Soja und Sojaerzeugnisse	r) Weichtiere/-Erzeugnisse

## 🍷 Wasser!

Tafelwasser Krug - Sprudel	1 l / 5,80
Tafelwasser Glas - Sprudel	0,2 l / 2,90
Flasche Teinacher Classic - Sprudel	0,5 l / 4,80
Flasche Teinacher Gourmet - still	0,5 l / 4,80
Flasche Teinacher Gourmet - medium	0,25 l / 3,50
	0,75 l / 6,80

## 🍷 Teinacher Genuss-Limonade!

Flasche Mango-Maracuja-Orange	0,33 l / 4,90
Flasche Rhabarber-Mirabelle	0,33 l / 4,90
Flasche Johannisbeer-Holunder	0,33 l / 4,90
Flasche Zitronen-Limonade	0,33 l / 4,90

## 🍷 Saftschorle & Obstäfte!

Johannis-, Apfel-, Holunderschorle,	0,2 l / 3,80
Multivitamin-, Trauben-, Orangenschorle	0,4 l / 5,50

Johannis-Saft, Apfelsaft, Multi-Nektar	0,2 l / 4,50
Orangensaft, Roter Traubendirektsaft	0,4 l / 5,90

## 🍷 Pepsi & Co.

Pepsi-Cola <sup>[1,3,9]</sup> Mirinda-Orange <sup>[1,3]</sup>	0,2 l / 3,80
7UP-Zitronenlimonade, Spezi <sup>[1,3,9]</sup>	0,4 l / 5,50
Flasche Pepsi Zero <sup>[mit Süßungsmittel 1,3,9]</sup>	0,33 l / 5,50
Flasche Bitter Lemon <sup>[3,10]</sup>	0,2 l / 4,50

## 🍷 Bier vom Fass!<sup>[a]</sup>

Stuttgarter Hofbräu Pilsner vom Fass	0,3 l / 3,90
>Würzig-frisch< „Glas Bier“ oder Halbe“	0,5 l / 5,00
Stuttgarter Hofbräu Herren-Pils vom Fass	0,3 l / 4,80
Paulaner Kristall / Paulaner Dunkel	0,5 l / 5,00
BECK'S BLUE alkoholfrei	0,33 l / 4,80
Alpirsbacher Hefeweizen alkoholfrei	0,3 l / 3,90
>Isotonisch< vom Fass	0,5 l / 5,00
Paulaner Weißbier >Hefe< vom Fass	0,3 l / 3,90
	0,5 l / 5,00

## 🍷 Hochland Kaffee<sup>[9]</sup> & Co.

Tasse Hochland Kaffee "Cafè creme"	4,50
Tasse koffeinfreier Kaffee "Cafè creme"	4,50
Kännchen Hochland Kaffee "Cafè creme"	6,90
Kännchen koffeinfreier Kaffee "Cafè creme"	6,90
Espresso	3,80
Doppelter Espresso	4,90
Espresso Macchiato <sup>[g]</sup>	3,90
Cappuccino mit Milchschaum <sup>[g]</sup>	4,90
Großer Milchkaffee <sup>[g]</sup>	5,90
Latte Macchiato <sup>[g]</sup>	5,50
Glas Tee	4,30
Kännchen Tee	6,50

Inklusivpreise in Euro