

## Speisekarte

Vorspeisen: €

---

### **Tafelspitzsülze**

mit Radiesle-Vinaigrette und Blattsalat 11,-

### **Gemischter Salat**

6,-

Suppen:

### **Flädlesuppe**

5,-

### **Maultaschensuppe**

6,-

### **Spargel Cremesuppe**

mit Spargeleinlage 7,-

### **Kartoffel Lauchsuppe**

mit Bärlauch Grießklößchen 8,-

Große Salate als Hauptgang:

**Gemischte Salatplatte mit Pilzen und Paprika** 11,-

dazu:

Gebratene Garnelen 8,-

Gebratenes Fischfilet 12,-

Gebratene Maispoulardenbrust 11,-

Fleisch Hauptgänge: €

---

**Schwäbischer Rostbraten vom Rinderfilet,**  
Zwiebelmarmelade und gebackenen Zwiebeln,  
Bratkartoffeln und Maultäschle 32,-

**Rosa gebratenes Kalbskotelett,**  
Frühlingsgemüse und hausgemachte  
Herzoginkartoffeln Zubereitung ca. 25 Minuten 29,-

**Wiener Schnitzel vom Kalb,**  
mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren 21,-

**Portion Spargel**  
mit Flädle oder Kartoffeln und Brauner Butter 21,-

**Dazu:**

-Gebratenes Fischfilet nach Tagesangebot 12,-  
-Kleines Rumpsteak oder Filetsteak 10,-/ 18,-  
-Wiener Schnitzel vom Kalb 9,-  
-Hausgemachte Sauce Hollandaise 3,-

**Wein Empfehlung** Müller Thurgau Flasche 16,-

Vegetarische Hauptgänge:

**Handgeschabte Käsespätzle**  
und Blattsalat 13,-

**Risotto**  
mit grünem und weißem Spargel 15,-

Fisch Hauptgänge:

**Zanderfilet auf der Haut gebraten,**  
Balsamico-Linsen und Schupfnudeln 25,-

**Gebratener Lachs,**  
Spargelrisotto 21,-

Dessertkarte: €

---

**Schokoladen-Panna Cotta,**  
Erdbeer-Rhabarberkompott, Erdbeersorbet 11,-

**Aprikosen Törtchen,**  
Erdbeeren und Waldmeister-Joghurt-Eis 11,-

**Süße Maultaschen,**  
Rhabarber und Holunderblüten Eis 11,-

**Hausgemachtes Eis oder Sorbet**  
nach Tagesangebot 3,-

**Ofenschlupfer,**  
Vanillesauce und hausgemachtes Sorbet 8,-

**Gemischtes Eis,**  
Früchtekompott der Saison 7,-  
mit Sahne

**Unsere hausgemachten Pralinen 6Stk.** 6,-  
*Gerne auch für Zuhause!*

**Gerne servieren wir Ihnen alle Hauptgänge  
in unserer Speisekarte auch als kleinere Portion**

## **Aperitif Empfehlung:**

**Champanger Brut Nature**

15,-

## **Brunnenstuben Menü**

Tafelspitzsülze

\*\*\*

Spargelcreme Suppe

\*\*\*

Kalbskotelett,  
Frühlingsgemüse  
und hausgemachte Herzogin Kartoffeln

\*\*\*

Aprikosentörtchen,  
Erdbeeren und Waldmeister-Joghurt-Eis

**Preis pro Person**

**52,-**

## **Weinempfehlung zum Menü**

4er Weinprobe 32,-

1. Cuvée Weiß GOLD
2. Silvaner Meimberg
3. Beryll Albrecht Schwegler
4. Eiswein Kracher und Friends

Wir bitten um Ihr Verständnis.

Ab 11 Personen können  
wir nur einheitliche Bestellungen  
zu Ihrer Zufriedenheit  
verwirklichen!

## **Aperitif Empfehlung:**

**Incide von Julia Schwegler aus Korb**

5,-

## **Unser Blühendes Remstal Menü**

Kartoffel Lauch Suppe  
mit Bärlauch Grießklößchen

\*\*\*

Gebratener Lachs  
mit Spargel Risotto

\*\*\*

Süße Maultaschen,  
hausgemachtes Holunderblüten-Eis und Rhabarber

Preis pro Person

29,-

**Gibts auch Vegetarisch !!!**

## **Weinempfehlung**

3er Weinprobe 18,-

1. Pinot Grigio Cesari
2. Silvaner Meimberg
3. Rose Sekt Zimmerle

## Aperitif Empfehlung:

**Pils vom Fass**

3,-

## Unser Schwäbisches Menü

Flädlesuppe

\*\*\*

Zwiebelrostbraten

mit handgeschabten Spätzle

oder Bratkartoffeln

\*\*\*

Ofenschlupfer

Vanillesauce und Sorbet

Preis pro Person

33,-

## Weinempfehlung

„Cuvée Brüssele“ vom Weingut Graf Adelman Fl. 29,-

Schwäbische Klassiker:

€

**Zwiebelrostbraten,**

handgeschabte Spätzle oder Bratkartoffeln

23,-

**Zwiebelrostbraten,**

hausgemachtes Brot und Beilagensalat

19,-

**Geröstete Maultaschen,**

Ei und Kartoffel-Gurkensalat

13,-

**Beilagensalat**

4,-