

*Mittagstisch, nur solange der Vorrat reicht...*

**Mittwoch:**

1 Paar gebratene Kalbsbratwürste mit  
Zwiebelsoße und Kartoffelsalat 9,00 €

**Donnerstag:**

Geschmorte Schweinebäckle mit Trollingersoße  
und Brot 7,50 €  
wahlweise mit Kartoffelsalat 11,00 €

**Freitag:**

Frisches Fischfilet paniert mit  
hausgemachter Remoulade und Kartoffelsalat 11,00 €

**Samstag:**

2 Fleischküchle mit Kartoffelsalat und Soße 10,00 €

**Sonntag:**

Paniertes Schweineschnitzel mit  
hausgemachtem Kartoffelsalat 11,00 €



**Besenwirtschaft**  
**Gerhard Zaiß**

**30.04. - 29.05.**

immer Mi - So 11-22 Uhr  
Mo + Di geschlossen

Für die Auskunft von Zusatzstoffen und Allergenen stellen wir gerne unsere  
zusätzliche Speisekarte zur Verfügung

## Weine aus der 1 L Flasche

<b>Trollinger trocken</b>	0,1 l	0,25 l	1,0 l
	2,20	3,80	14,00
<b>Cuvée Maurizius</b>	0,1 l	0,25 l	1,0 l
Trollinger mit Lemberger halbtrocken	2,20	3,80	14,00
<b>Riesling trocken</b>	0,1 l	0,25 l	1,0 l
	2,20	3,80	14,00
<b>Rosé Pinolino</b>	0,1 l	0,25 l	1,0 l
Spätburgunder-und Trollinger Rosé halbtrocken	2,20	3,80	14,00

## Weine aus der 0,75 l Flasche

2020 <b>Riesling mit Gewürztraminer</b> ★	0,1 l	0,2 l	0,75 l
halbtrocken	3,00	5,50	16,00
2020 <b>Muskat-Trollinger Rosé</b> ★★	0,1 l	0,2 l	0,75 l
halbtrocken	3,00	5,50	16,00
2020 <b>„Cool Red“</b> ★ trocken,	0,1 l	0,2 l	0,75 l
gut gekühlter Rotwein	3,00	5,50	16,00
2019 <b>Lemberger</b> ★★ trocken	0,1 l	0,2 l	0,75 l
	3,00	5,50	16,00
2019 <b>„RUBINO“</b> ★★★ Lemberger trocken,	0,1 l	0,2 l	0,75 l
16 Monate im Holzfass gereift	3,50	6,00	18,00
2016 <b>„Espina“</b> ★★★ Dornfelder trocken,	0,1 l	0,2 l	0,75 l
16 Monate im Holzfass gereift	3,50	6,00	18,00

## „Spritziges“

<b>Secco Rosé</b>	0,1 l	0,75 l
aus Spätburgunder Weißherbst	3,80	21,00

## „Fruchtiges“

<b>Erbeer-Bowle</b>	0,25 l
Nach eigenem Rezept hergestellt aus Secco, Roséwein und frischen Erdbeeren	5,50

## Alkoholfrei

Mineralwasser (classic oder still)	0,5 l	2,60
Apfelsaft-Schorle	0,5 l	2,60
Traubensaft rot	0,25 l	2,60

Weine und weinhaltige Getränke enthalten Sulfite

Preise in Euro inkl. MwSt.

## WARMES ESSEN (warme Küche 11-21 Uhr)

Frischer deutscher Spargel mit Kräuterflädle, gekochtem Schinken und Sauce Hollandaise	14,50
Schwäbische Maultaschen geschmälzt mit Kartoffelsalat	10,20
Vegetarische Maultaschen geschmälzt mit Kartoffelsalat	10,20
Wurstknödel geschmälzt mit Kartoffelsalat	10,20
Kässpätzle mit gerösteten Zwiebeln (vegi) und Salat	10,20
Siedfleisch mit Meerrettich, Preiselbeeren und Brot	10,20
Besen-Gulasch-Suppe mit Brot	7,20
1 Paar Bauernbratwürste aus dem Sud mit Brot (schwäbisch: grüne Peitschenstecken)	6,00
1 Paar Saitenwürstle mit Brot und Senf	3,50
1 Portion hausgemachter Kartoffelsalat	3,50

Bitte beachten Sie auch unseren zusätzlichen Mittagstisch auf der Rückseite →

## KALTE VESPER

Wengerter-Platte mit Bauernbrot (Emmentaler, Winzerkäse, Obazda, Schinkenwurst, Schwarzwälder Schinken)	10,20
Wurstsalat von Lyoner-Wurst mit Bauernbrot	7,50
Schweizer Wurstsalat mit Bauernbrot	7,50
Griechischer Bauernsalat mit Bauernbrot (Paprika, Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebeln und Schafskäse)	7,50
Hausgemachte Tellersülze mit Bauernbrot	7,00
Frische Schinkenwurst mit Bauernbrot und Senf	5,50
Winzerkäse mit Bauernbrot und Butter	7,50
Käsewürfel (Emmentaler) mit Bauernbrot und Zwiebeln	6,00
„Obazda“ mit Zwiebeln garniert und Bauernbrot	5,50
Griebenschmalzbrot garniert mit Zwiebeln	4,50
Für die Süßen: Gsälzbrot (Fruchtkonfitüre gemischt aus Himbeeren, Sauerkirschen und roten Johannisbeeren mit Butter und Bauernbrot)	4,00

Preise in Euro inkl. MwSt.

Für die Auskunft von Zusatzstoffen und Allergenen stellen wir gerne unsere zusätzliche Speisekarte zur Verfügung