

Mittagstisch, nur solange der Vorrat reicht...

Mittwoch:

1 Paar gebratene Kalbsbratwürste mit
Zwiebelsoße und Kartoffelsalat 9,50 €

Donnerstag:

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

Freitag:

Frisches Fischfilet paniert mit
hausgemachter Remoulade und Kartoffelsalat 11,50 €

Samstag:

Paniertes Schweineschnitzel mit
hausgemachtem Kartoffelsalat 11,50 €

Sonntag:

Rahmsauerbraten mit hausgemachten
Semmelknödeln und frischem Blattsalat 14,50 €



Gehrenwaldbesen
Zaiß

3. - 28. Mai 2023

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 Ltr.- Flasche

Trollinger trocken	0,1 l	0,25 l	1,0 l
	2,50	4,00	14,50
Cuvée Maurizius	0,1 l	0,25 l	1,0 l
Trollinger mit Lemberger halbtrocken	2,50	4,00	14,50
Riesling trocken	0,1 l	0,25 l	1,0 l
	2,50	4,00	14,50
Rosé Pinolino	0,1 l	0,25 l	1,0 l
Spätburgunder-und Trollinger Rosé halbtrocken	2,50	4,00	14,50

Weine aus der 0,75 Ltr.- Flasche

2021 Riesling mit Gewürztraminer ★	0,1 l	0,2 l	0,75 l
	3,30	5,50	16,00
2022 Blanc de Noir ★★ trocken	0,1 l	0,2 l	0,75 l
	3,30	5,50	16,00
2021 Muskat-Trollinger Rosé ★★	0,1 l	0,2 l	0,75 l
	3,30	5,50	16,00
2022 Rosé ★★ trocken, im Holzfass gereift	0,1 l	0,2 l	0,75 l
	3,30	5,50	16,00
2020 „Cool Red“ ★ trocken, gut gekühlter Rotwein	0,1 l	0,2 l	0,75 l
	3,30	5,50	16,00
2022 Lemberger ★★ trocken	0,1 l	0,2 l	0,75 l
	3,30	5,50	16,00
2019 „RUBINO“ ★★★ Lemberger trocken, 16 Monate im Holzfass gereift	0,1 l	0,2 l	0,75 l
	4,00	6,00	18,00
2018 „Espina“ ★★★ Dornfelder trocken, 16 Monate im Holzfass gereift	0,1 l	0,2 l	0,75 l
	4,00	6,00	18,00

„Spritziges“

Secco Rosé aus Spätburgunder Weißherbst	0,1 l	0,75 l
	4,00	18,00

„Fruchtiges“

Erbeer-Bowle Nach eigenem Rezept hergestellt aus Secco, Roséwein und frischen Erdbeeren	0,25 l
	6,50

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	16,50
Schwäbische Maultaschen geschmälzt mit Kartoffelsalat	10,50
Vegetarische Maultaschen geschmälzt mit Kartoffelsalat	10,50
Wurstknödel geschmälzt mit Kartoffelsalat	10,50
Kässpätzle mit gerösteten Zwiebeln (vegi) und Salat	10,50
Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren und Brot	10,50
Besen-Gulasch-Suppe mit Brot	7,50
1 Paar Bauernbratwürste aus dem Sud mit Brot (schwäbisch: grüne Peitschenstecken)	7,00
1 Paar Saitenwürstle mit Brot und Senf	4,00
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)	11,00
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	8,00
Käsewürfel (Emmentaler) mit Bauernbrot und Zwiebeln	6,50
„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)	4,50

Preise in Euro inkl. MwSt.

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