

# Liebe Gäste,

wir freuen uns Sie in unserem Haus begrüßen zu dürfen.

Es ist uns wichtig, dass Sie sich bei uns wohl fühlen...

Manchmal gelingen uns die Dinge sofort, ein anderes Mal brauchen wir einen zweiten Anlauf, ist eben wie in einem Familienalltag es läuft nicht immer alles perfekt. Wir lernen täglich aufs Neue von Ihnen und versuchen, Ihre Anregungen umzusetzen.

Wenn Ihnen etwas unter den Nägeln brennt, sprechen Sie uns an,  
wir haben immer ein offenes Ohr.

Ein starkes Gässles -Stüble Team und  
Stephanie, Manuel mit Paul, Emil und Erich Burk

# Getränke

<b>Ensinger (classic, medium, still)</b>	<b>0,5l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Wörsinger Citro</b>	<b>0,5l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Schwoba Cola<sub>(2,5)</sub>/Limo<sub>(2,3)</sub>/Mix<sub>(2,3,5)</sub></b>	<b>0,33l</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Coca Cola light<sub>(2,5)</sub></b>	<b>0,33l</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Quittensaftschorle</b>	<b>0,5l</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Johannisbeernektar, Rhabarbernektar, Birnen-/Apfelsaft</b>	<b>0,4l</b> <b>0,2l</b>	<b>4,00 €</b> <b>2,50 €</b>
<b>Saftschorle</b>	<b>0,4l</b> <b>0,2l</b>	<b>3,20 €</b> <b>2,00 €</b>
<b>Weinschorle</b>	<b>0,25l</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Paulaner Hefeweizen</b>	<b>0,5l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Stuttgarter Hofbräu Herrenpils</b>	<b>0,33l</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Hochdorfer Radler</b>	<b>0,33l</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Paulaner Hefeweizen alkoholfrei</b>	<b>0,5l</b>	<b>3,50 €</b>

# ***Vorspeisen***

**Bärlauchcremesuppe mit Sahnehaube und Croutons**

4,80 €

**Spargelcremesuppe mit Sahnehaube und Croutons**

5,50 €

**Drei oifach guate Uffstriche mit Brot**

9,20 €

# ***Salat***

**Gemischter Salat**

4,80 €

**"A Schissl voll Salad"**

verschiedene Salate und Blattsalat an Balsamico-Dressing mit Briebällchen

14,90 €

**Bunter Blattsalat an Balsamica-Dressing  
mit Spargelstücke und Paprika**

12,80 €

# *Hauptgang*

**Stangenspargel an Soße Hollandaise mit Kräuterflädle**

18,50 €

mit einer Schinkenvariation 24,50 €

mit Rinderfilet 30,50 €

mit Seesaiblingsfilet 28,50 €

**Bandnudeln an Kräuterpesto mit gebratenem Spargel**

14,80 €

mit Seesaiblingsfilet 24,50 €

**Gebackene Ofenkartoffel mit hessigheimer Kräutern marinierter Schafskäse  
dazu Grillgemüse**

14,80 €

# *Vegan*

**Mit Einkorn-Risotto gefüllter Zucchiniturm an Kresserahm  
auf Frühlingssgrillgemüse**

16,80 €

# *Hauptgang*

**Pizza** verschieden belegbar (vegetarisch, Salami, Schinken, Pilze)  
8,00 €

**Pizza Margherita**  
7,00 €

**Rostbraten mit geschmälzten Zwiebeln an Bratensoße und Spätzle**  
21,80 €

**Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes \***  
11,80 €

**Wurstsalat<sub>(1,2,4,6)</sub> \***  
mit Käse oder Schwarzwurst oder beides oder nur Schinkenwurst  
8,90 €

**Ein Paar Saiten mit Pommes**  
7,50 €

\* Bei diesen Gerichten können Sie auch eine kleine Portion bestellen  
Wir berechnen einen Euro weniger

# *Dessert und Vesper*

<b>Dreierlei Sorbet mit Früchten</b>	<b>9,50 €</b>
<b>Grand-Marnier-Parfait mit marinierten Erdbeeren</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Eiskaffee mit Sahne</b>	<b>5,30 €</b>
<b>1 Kugel Cremeeis</b> (Schoko, Erdbeer, Vanille)	<b>1,80 €</b>
<b>1 Kugel Sorbet</b> (Kirsche, Brombeere, Quitte, Cassis)	<b>2,70 €</b>
<b>Für Klein und Groß</b> (1 Kugel Cremeeis mit Sahne und Süßigkeiten)	<b>3,20 €</b>
<b>Rauchfleischplatte</b> <sup>(1,3)</sup>	<b>7,20 €</b>
<b>Käsewürfel</b> <sup>(2)</sup>	<b>6,20 €</b>
<b>Griebenschmalzbrot</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Käsebrot</b> <sup>(2)</sup>	<b>3,90 €</b>

# *Kaffee und Schnaps*

<b>Tasse Kaffee<sup>(5)</sup></b>		<b>2,40 €</b>
<b>Cappuccino<sup>(5)</sup></b>		<b>2,90 €</b>
<b>Espresso<sup>(5)</sup></b>	<b>Doppelter Espresso<sup>(5)</sup></b>	<b>2,40 € 3,60 €</b>
<b>Milchkaffee<sup>(5)</sup></b>		<b>2,90 €</b>
<b>Latte Macchiato<sup>(5)</sup></b>		<b>3,00 €</b>
<b>Koffeinfreier Kaffee</b>		<b>2,50 €</b>
<b>Heiße Schokolade</b>		<b>2,30 €</b>
<b>Tee (fragen Sie nach unseren Teesorten)</b>		<b>2,50 €</b>
<b>Weinbergspfirsichlikör</b>		<b>2,80 €</b>
<b>Traubenlikör</b>		<b>2,80 €</b>
<b>Quittenlikör</b>		<b>2,80 €</b>
<b>Williams Christ Birnenbrand</b>		<b>2,80 €</b>
<b>Mirabellenbrand</b>		<b>2,80 €</b>
<b>Tresterbrand</b>		<b>3,50 €</b>

(1) mit Nitritpökelsalz (2) mit Farbstoff (3) mit Antioxidationsmittel (4) mit Phosphat (5) koffeinhaltig (6) mit Geschmacksverstärker

# Wein *(Weingut Eisele)*

## *Offene Weine*

<b>Lemberger trocken</b>	<b>0,25l</b>	<b>5,20 €</b>
<b>Muskat-Trollinger halbtrocken</b>	<b>0,25l</b>	<b>5,20 €</b>
<b>Trollinger trocken</b>	<b>0,25l</b>	<b>5,20 €</b>
<b>Diobulos trocken</b> (Cuvée aus Portugieser, Lemberger)	<b>0,25l</b>	<b>5,20 €</b>
<b>Pinot Meunier rosé</b> (Schwarzriesling, lieblich)	<b>0,25l</b>	<b>5,20 €</b>
<b>Riesling trocken</b>	<b>0,25l</b>	<b>5,20 €</b>
<b>Grauburgunder trocken</b>	<b>0,25l</b>	<b>5,20 €</b>
<b>Frühlingsgefühle</b> (Müller-Thurgau, Kerner, Riesling, S.blanc, lieblich)	<b>0,25l</b>	<b>5,20 €</b>
<b>Zweigelt EDITION trocken</b>	<b>0,25l</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Spätburgunder EDITION trocken</b>	<b>0,25l</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Riesling "CAPI"</b> (süß)	<b>0,25l</b>	<b>8,50 €</b>

## *Flaschenweine* (im Holzfass gereift)

<b>Chardonnay S-LINE trocken</b>	<b>0,75l</b>	<b>30,00 €</b>
<b>Lemberger S-LINE trocken</b>	<b>0,75l</b>	<b>30,00 €</b>
<b>Spätburgunder S-LINE trocken</b>	<b>0,75l</b>	<b>30,00 €</b>



# *Cocktails und Aperitifs*

**Glas Secco 0,1l**

3,00 €

**Holunderbeeren-Erfrischungsschorle**

4,20 €

**Träubleszauber**

rote Johannisbeeren, Johannisbeerlikör, Erdbeersirup, Wodka

6,60 €

**Sonnenuntergang**

Tequila, O-Saft, Grenadine, Zitronensaft

6,60 €

**Winterspaziergang**

Orangenlikör, Secco, Apfelspalten, Zimt, Rosmarin

6,90 €

**Quitten Spritz**

mit Secco

5,50 €