

# 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*

Ensinger (classic, medium, still)	0,5l	3,50 €
Wörsinger Citro	0,5l	3,50 €
Schwoba Cola <sup>(2,5)</sup> /Limo <sup>(2,3)</sup> /Mix <sup>(2,3,5)</sup>	0,33l	3,20 €
Coca Cola light <sup>(2,5)</sup>	0,33l	3,20 €
Quittensaftschorle	0,5l	3,80 €
Bitterlemon	0,4l	4,00 €
Saftschorle (Johannisbeer, Birne, Apfel, Rhabarber)	0,4l	3,20 €
	0,2l	2,00 €
Weinschorle	0,25l	3,50 €
Paulaner Hefeweizen	0,5l	3,50 €
Stuttgarter Hofbräu Herrenpils	0,33l	3,20 €
Hochdorfer Radler	0,33l	3,20 €
Paulaner Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	3,50 €

*Vorspeise*

**Steckrübenörtchen an Blattsalat mit Nussdressing**

9,80 €

**Kürbiscremesuppe  
mit einem Welsfilet im Kürbiskernmantel**

9,80 €

**Drei oifach guate Uffstriche mit Brot**

9,20 €

**Cassisorbet, aufgegossen mit Winzersekt**

5,90 €

*Salat*

**Gemischter Salat**

4,90 €

**Winzersalat**

Blattsalat an Brombeer-Walnuß-Dressing mit gebratenen Pilzen, kandierten Nüssen und Trauben

14,90 €

*Hauptgang*

**Sauerbraten an Sauerrahmsoße mit Kartoffelknödel  
und gemischtem Salat**

19,80 €

**Gebratenes Welsfilet im Curry-Kürbis-Knuspermantel  
an karamellisierten Kürbisscheiben, dazu Kartoffelpuffer**

24,80 €

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

16,80 €

**Wildgulasch mit Wirsingrahm und Semmelknödel**

22,50 €

**Rehbraten an Holunderbeerensoße mit Pastinaken-  
Kürbis-Gemüse und Kartoffelkrusteln**

25,00 €

*Vegan*

**Mit roten Linsen gefüllter Butter-Nuss-Kürbis  
auf gebratenem Herbstgemüse, dazu Currysoße**

16,80 €

*Hauptgang*

**Rostbraten mit geschmälzten Zwiebeln an Bratensoße und Spätzle**

21,80 €

**Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes \***

12,60 €

**Wurstsalat<sub>(1,2,4,6)</sub> \***

mit Käse oder Schwarzwurst oder beides oder nur Schinkenwurst

9,80 €

**Käsespätzle mit Röstzwiebeln<sub>(2)</sub> \***

8,90 €

**Linsen mit Spätzle und Saiten<sub>(1,4,6)</sub>**

16,80 €

**Semmelknödel an Pilzsahnesoße und gebratenen Pilzen**

14,80 €

\* Bei diesen Gerichten können Sie auch eine kleine Portion bestellen

Wir berechnen einen Euro weniger

# Nachtisch

<b>Apfelstrudel mit Vanillesoße</b>	<b>7,80 €</b>
<b>Dreierlei Sorbet mit Früchten umlegt</b>	<b>9,50 €</b>
<b>Brombeerparfait und Nougatmousse mit Brombeerragout</b>	<b>9,50 €</b>
<b>Geeister Espresso Macchiato</b> (Espressoparfait mit flambiertem Eischnee)	<b>6,90 €</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> (Aprikose, Brombeere, Quitte, Cassis, Himbeer)	<b>2,70 €</b>
<b>Für Klein und Groß</b> (1 Kugel Cremeeis mit Sahne und Süßigkeiten)	<b>3,50 €</b>

# Vesper

<b>Rauchfleischplatte</b> <sup>(1,3)</sup>	<b>8,20 €</b>
<b>Käsewürfel</b> <sup>(2)</sup>	<b>7,50 €</b>
<b>Griebenschmalzbrot</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Käsebro</b> <sup>(2)</sup>	<b>4,20 €</b>

# Kaffee

<b>Tasse Kaffee<sup>(5)</sup></b>	<b>2,80 €</b>
<b>Cappuccino<sup>(5)</sup></b>	<b>3,20 €</b>
<b>Espresso<sup>(5)</sup>      Doppelter Espresso<sup>(5)</sup></b>	<b>2,80 €    4,00 €</b>
<b>Milchkaffee<sup>(5)</sup></b>	<b>3,20 €</b>
<b>Latte Macchiato<sup>(5)</sup></b>	<b>3,50 €</b>
<b>Koffeinfreier Kaffee</b>	<b>2,60 €</b>
<b>Heiße Schokolade</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Tee (fragen Sie nach unseren Teesorten)</b>	<b>2,80 €</b>

# Schnaps

<b>Weinbergspfirsichlikör</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Traubenlikör</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Quittenlikör</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Williams Christ Birnenbrand</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Mirabellenbrand</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Tresterbrand</b>	<b>4,20 €</b>

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

*Offene Weine*

<b>Lemberger trocken</b>	<b>0,25l</b>	<b>5,20 €</b>	<b>15,60 €</b>
<b>Muskat-Trollinger halbtrocken</b>	<b>0,25l</b>	<b>5,20 €</b>	<b>15,60 €</b>
<b>Trollinger trocken</b>	<b>0,25l</b>	<b>5,20 €</b>	<b>15,60 €</b>
<b>Diobulos trocken</b> (Cuvée aus Portugieser, Lemberger)	<b>0,25l</b>	<b>5,20 €</b>	<b>15,60 €</b>
<b>Pinot Meunier rosé</b> (Schwarzriesling, lieblich)	<b>0,25l</b>	<b>5,20 €</b>	<b>15,60 €</b>
<b>Riesling trocken</b>	<b>0,25l</b>	<b>5,20 €</b>	<b>15,60 €</b>
<b>Grauburgunder trocken</b>	<b>0,25l</b>	<b>5,20 €</b>	<b>15,60 €</b>
<b>Frühlingsgefühle</b> (Müller-Thurgau,Kerner,Riesling,S.blanc,lieblich)	<b>0,25l</b>	<b>5,20 €</b>	<b>15,60 €</b>
<b>Zweigelt EDITION trocken</b>	<b>0,25l</b>	<b>8,50 €</b>	<b>25,50 €</b>
<b>Spätburgunder EDITION trocken</b>	<b>0,25l</b>	<b>8,50 €</b>	<b>25,50 €</b>
<b>Riesling "CAPI"</b> (süß)	<b>0,25l</b>	<b>8,50 €</b>	<b>25,50 €</b>
<b>Sauvignon blanc EDITION trocken</b>	<b>0,25l</b>	<b>8,50 €</b>	<b>25,50 €</b>

*Flasche**Flaschenweine* (im Holzfass gereift)

<b>Chardonnay S-LINE trocken</b>	<b>0,75l</b>	<b>33,00 €</b>
<b>Lemberger S-LINE trocken</b>	<b>0,75l</b>	<b>33,00 €</b>
<b>Spätburgunder S-LINE trocken</b>	<b>0,75l</b>	<b>33,00 €</b>



*Cocktail und Aperitif*

**Glas Secco 0,1l / Glas Sekt 0,1l**

3,00 € / 4,00 €

**Holunderbeeren-Erfrischungsschorle**

4,20 €

**Spätsommer**

Orangenlikör, Rosmarin, Secco, Trauben, Grenadine

6,90 €

**Waldspaziergang**

Wodka, Bitter Lemon, Waldmeister, Limette

6,90 €

**Quitten Spritz / Brombeer Spritz**

mit Secco

5,50 €