

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 ^(2,5) /Limo ^(2,3) /Mix ^(2,3,5) /Zitro ⁽³⁾	0,33l	3,20 €
Coca Cola light ^(2,5)	0,33l	3,20 €
Quittensaftschorle	0,5l	3,80 €
Bitterlemon	0,4l	4,00 €
Saftschorle (Johannisbeer, Birne, Apfel, Traube)	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 €

Cocktail und Aperitif

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

3,00 € / 4,00 €

Holunderblüten-Erfrischungsschorle

4,50 €

Sonnenblumenfeld

Pitu, Limetten, Maracuja, brauner Zucker

6,90 €

Quitten Spritz / Rhabarber Spritz

mit Secco

5,80 €

Erdbeer trifft Holunder

5,50 €

Vorspeise

Drei oifach guate Uffstriche mit Brot

9,20 €

Cassissorbet, aufgegossen mit Winzersekt

5,90 €

**Bauernbrotknödel auf Rote-Bete-Ragout mit Salatbukett
und Haselnüssen**

12,20 €

Lauchquiche mit einem Salatbukett an Apfel-Nuss-Dressing

10,20 €

Gemischter Salat

4,90 €

"A Schissl voll Salad"

verschiedene Salate und Blattsalat an Balsamico-Dressing mit Kichererbsenbällchen

14,90 €

Winzersalat

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

14,90 €

Salat

Hauptgang

**Rinderhüftsteak an Tomatenbutter mit Kartoffelspalten
und gebratenem Gemüse**

22,00 €

Bandnudeln in Kräuterpesto mit gebratenen Tomaten und Pilzen

15,80 €

**Seesaiblingsfilet auf der Hautseite gebraten auf Risotto,
dazu gebratenem Gemüse**

24,80 €

**Rosa gebratene Entenbrust an Feigensoße, dazu gebratenes
Gemüse und Kartoffelkrusteln**

25,50 €

**Salatbukett mit in Kürbiskernen paniertes Welsspieß
und gebratenen Kürbisspalten**

16,80 €

Vegan

**Kichererbsenbratlinge auf Kohlrabi-Rahmgemüse,
dazu Kartoffelspalten**

16,80 €

Rostbraten mit geschmälzten Zwiebeln an Bratensoße und Spätzle

22,00 €

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes *

12,60 €

Wurstsalat_(1,2,4,6) *

mit Käse oder Schwarzwurst oder beides oder nur Schinkenwurst

9,80 €

Käsespätzle mit Röstzwiebeln₍₂₎ *

9,80 €

Hauptgang

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

Wir berechnen einen Euro weniger

Nachtisch

Grandmarnier-Parfait mit Pfirsich/Nektarinenkompott	7,80 €
Dreierlei Sorbet mit Früchten umlegt	9,50 €
Pannacotta mit Pfirsich/Nektarinenkompott	6,50 €
Eiskaffee mit Sahne	5,30 €
1 Kugel Cremeeis (Schoko, Erdbeer, Vanille, Kische-Keks-Vanille vegan)	1,80 €
1 Kugel Sorbet (Brombeere, Quitte, Cassis, ...)	2,70 €
Für Klein und Groß (1 Kugel Cremeeis mit Sahne und Süßigkeiten)	3,50 €

Vesper

Rauchfleischplatte ^(1,3)	8,20 €
Käsewürfel ⁽²⁾	7,50 €
Griebenschmalzbrot	3,50 €
Käsebro ⁽²⁾	4,20 €

Kaffee

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

Schnaps

Weinbergspfirsichlikör	3,20 €
Traubenlikör	3,20 €
Quittenlikör	3,20 €
Williams Christ Birnenbrand	3,20 €
Mirabellenbrand	3,20 €
Kräuterbrand	3,20 €
Tresterbrand	4,20 €

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