

# Schwäbische Wochen

## Suppen:

Gebrannte Grießsuppe „Leopold“

4.50 € 

Flädlesuppe

5.20 € 

Tasse Kutteln

5.80 € 

Maultaschensuppe

5.80 € 


Leberknödelsuppe

5.80 € 


## kleinere Gerichte

kleiner bunter Salatteller 5.90 €


Feldsalat mit Speck und Kracherle

8.80 € 

handgeschabte Käsespätzle mit Zwiebeln  
und Blattsalat

10.80 € 


Gaisburger Marsch

kl. Port. 6.50 gr. Port. 9.80 € 


Geschmelzte Leberknödel mit Zwiebeln  
und Kartoffel-Blattsalat

10.80 € 


Geschmelzte Maultaschen in der Brühe  
mit Kartoffel-Blattsalat

10.80 € 


Saure Kutteln an Tomaten-Trollingersöble  
mit Brägele und Blattsalat

12.80 € 


Linsen, Spätzle, Saitenwürstle und gerauchter Bauch

12.80 € 


Sauerbraten mit handgeschabte Spätzle und Kartoffelsalat

16.80 € 

Rindsroulade an Trollingersöble  
mit Kartoffelpüree und Blaukraut

17.50 € 


Kalbsniernle an feinem Senfsöble  
mit Brägele und Speckböhnle

19.80 € 

Rahmschnitzel vom Kalbsrücken mit handgeschabte Spätzle 18.80 €

Bachsaibling in Mandelbutter gebraten mit Blattspinat  
und Petersilienkartoffel 22.50 € 

Zwiebelrostbraten „Schwäbisch“  
mit Bubaspitzle, Sauerkraut und Maultäschle

22.80 € 

### **ond für onserere süße Göschle**

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne 6.90 €

Eisgugelhupf auf beschwipster Ananas mit Sahne 8.80 €

Gebackene Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne 9.80 € 

Grießknödel mit süße Brösele auf Rhabarberkompott und Vanilleeis  
9.80 € 

Nonnenfüzle auf Zwetschgenkompott  
mit Vanilleeis und Sahne 9.80 € 

 100 % regional aus Baden-Württemberg