

Die Eigenschaften des Schwaben

*Der Schwabe ist gutmütig, fleißig, undressierbar, mal grob, mal zärtlich,
sparsam, grüblerisch, schleckig und leicht verletzbar.*

Am ausgeprägtesten sind Fleiß, Ausdauer, Erfindungsgeist und Phantasie.

Nicht umsonst haben Schwaben sieben große Erfindungen gemacht:

- Liberalismus, Mineralwasser, Spätzle, Auto, Zeppelin,
Einsteins Relativitätstheorie und den Kartoffelsalat -*

*Zu den Kartoffeln hat der Schwabe ein gestörtes Verhältnis,
man hat sie ihm aufgezwungen, aber zwingen lässt er sich nicht.
Er verfremdet sie mit Mehl zu einem Kartoffelteig für die „Bubaspitzle“
oder macht Salat daraus oder Bratkartoffeln,
wenn's scho sei muaß.*

Suppen

D'r Suppaschwob

*Er hält sich gern an die klassisch gewordene Fleischbrühe, egal was drin ist.
Schwarzbrot, Flädle, Klöße, Kartoffelschnitz, Spätzle, Leberspätzle oder Maultaschen,
aber drin muss was sein und tausend Augen müssen aus dem Teller gucken
und zwei Augen rein, no isch's a supp.*

<i>Teller Spätzlesuppe</i>	<i>€ 4,80</i>
<i>Flädlesuppe</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Maultäschlesuppe</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Tomatencremesuppe</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Klare Ochsenchwanzsuppe</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Kesselgulaschsuppe</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Tagessuppe</i>	<i>€ 3,80</i>

Aus dem Sittenbüchlein eines Schwäbischen Klosters

*„Ein Fräulein von Stand soll aber die Butter nicht mit dem Daumen auf's Brot schmieren;
soll auch die Suppe nicht laut vom Teller schlürfen wie ein Kalb, sondern leise wie eine Jungfrau;
und soll die Finger nicht bis ans Handgelenk in die Brühe tauchen.“*

Vom Schaffe ond Spare

*Schwabe und Schwäbin sind gleichermaßen Tüftler,
so wie die Männer zu ihrem Fabrikle kamen,
schafften und tüftelten die Frauen an ihrem Herd.*

*Schwaben arbeiten nicht, sie schaffen, das sieht langsam aus, täuscht aber,
denn schnelles Schaffen bringt nix, aber überlegtes Schaffen.*

*Man muss den Schwaben „schaffe“ lao ond net dreischwätza!
So schafft die Schwäbin in ihrer Küche und wenn was nicht gelingt,
ist sie „narret wie d' Sau“ und es könnte ihr schon mal das Schwäbische Zitat:*

„Ha no, jetzt leck' me no am Ärschle“

herausrutschen.

Übersetzung für Nichtschwaben: "Ach Gott, was ist denn jetzt passiert."

Vorspeisen

*Mit Vorspeisen hat d'r Schwob nix am Hut, weil des isch viel z'viel Firlefanzt,
weil aber ab ond zu en „Reigschmecker“ kommt, bieten wir an:*

Kalt

Port. Räucherlachs

mit Sahnemeerrettich⁸, Toast und Butter € 12,80

Original Ital. Mozzarella

auf Tomatenscheiben mit Balsamico-Dressing⁸, Toast € 10,80

Honigmelone mit Parmaschinken¹⁻⁵

€ 11,80

Warm

Garnelenspießchen gegrillt

mit Knoblauchbutter und Weißbrot € 11,50

½ Dtzd. Weinbergschnecken

mit Kräuterbutter und Toast € 10,50

Beilagenänderung für alle Gerichte

€ 1,00

Was jeder mag

Schwäbischer Kuhhandel:

*„Lass mi meine Kühle en deim Schmalz backa.
no derfsch du dein Speck en meim Kraut siada.“*

Filettöpfe „Rose“

Schweinelendchen an Rahmpilzen

mit Spätzle vom Brett, Sc. Hollandaise und Salat

€ 18,80

Schwaben Traum

Schweinemedallions auf Käsespätzle

mit Champignonrahmsauce und Salat

€ 18,80

Grillteller „Scharni“

Verschiedenes Fleisch, Würstchen, Speck^{1,2,3,4,5}

gegrillt mit Kräuterbutter,

dazu Pommes Frites und Salat

€ 19,80

Rindergeschnetzeltes „Knobi“

mit viel Knoblauch,

dazu pikante Reibekartoffeln und Salat

€ 17,80

Lob der Schwabenspätzle

(1838 im Schwarzwälder Boten)

*O gehet hin zum Küchenmädchen
wie sie den Teig zerklopft und rührt
und selben auf ein Spätzlesbrett
mit ihrem Spätzlemesser schmiert!*

*Die Masse wird aus Mehl und Eiern
mit lauem Wasser angemacht.
Die Schwabenspätzle sind nicht teuer,
was ihren Werth noch größer macht.*

*Das Wasser sprudelt in der Pfanne,
das Mädchen schneidt' sie schnell hinein,
so müssen Schwabenspätzle seyn!*

*Sie werden, wenn sie sich entfalten
mit einem Löffel aufgefischt,
und in mancherlei Gestalten
den Spätzlesfreunden aufgetischt.*

*Wir müssen flugs nach Schwabenland,
wo wir zwei sind noch unbekannt,
doch mir behagt die Landesweise:
Hilf Himmel, was gibt's da für Speise!*

Goethe in Reinecke Fuchs

Rostbraten

*Fleisch isst man überall, es ist nicht typisch schwäbisch,
das gab's sonntags oder ein bis zweimal in der Woche.
Wer jeden Tag Fleisch auf dem Tisch hatte, galt als wohlhabend.
„En dem Haus hat mer äll Dag G'sottes ond Brates.“*

Tellerrostbraten

mit Zwiebeln und Brot

€ 16,50

Zwiebelrostbraten

mit Bratkartoffeln und Salat

€ 19,80

Rostbraten "Mexikanisch"

mit Paprikaragout (scharf), Pommes Frites und Salat

€ 19,80

Rostbraten „Jäger Art“

mit feinen Rahmpilzen, Spätzle vom Brett und Salat

€ 19,80

Rostbraten „Schwäbische Art“

mit Sauerkraut³, Spätzle vom Brett, Maultasche und Salat

€ 21,00

Rumpsteak „Strindberg“

mit Zwiebel-Senfmas⁵, Pommes frites und Salat

€ 23,00

Fast ganz ohne Fleisch

Spätzle geröstet
mit Schinken und Ei, serviert als Omelette und Salat € 9,80

Schwäbische Käsespätzle
mit Zwiebeln und Salat € 12,80

Tiroler Speckröstel^{1,2,3,4,5}
mit Spiegeleiern und Salat € 11,50

Maultaschen
mit Ei, serviert als Omelette, geröstet oder in der Brühe, Salat € 10,80

Allerlei Schnitzel

*Alle die irgendwann im Laufe der Geschichte das „Ländle“ besetzten,
ob Römer, Österreicher, Franzosen oder Schweden, haben einmal gekocht.*

*Die Schwaben ließen sich erobern wenn's nun gar nicht anders ging,
und da sie von Natur aus neugierig sind, haben sie beim Kochen heimlich zugeschaut,
und wenn der Feind wieder abgezogen war hatten sie die besten Rezepte.*

Paniertes Tellerschnitzel

vom Schwein, mit Pommes Frites, Salat

€ 13,80

Schwäbisches Kalbschnitzel

natur, mit Champignonrahmsauce, Spätzle vom Brett und Salat

€ 19,80

Putenschnitzel „Bombay“

mit Früchten, Curryreis und Salat

€ 16,80

Putenschnitzel „Hawaii“

mit Ananas-Madeirasauce und Basmatireis und Salat

€ 16,80

Wiener Schnitzel

vom Kalb, mit Bratkartoffeln und Salat

€ 19,80

Für ganz Jounge ond ganz Alte

<i>Paniertes Schweineschnitzelchen</i> <i>mit Pommes frites</i>	€ 9,80
<i>Kleiner Rostbraten</i> <i>mit Zwiebeln und Bratkartoffeln</i>	€ 12,80
<i>Schweinelendchen</i> <i>mit Rahmpilzen und Spätzle</i>	€ 11,80
<i>Portion Salat vom Buffet</i>	€ 4,50
<i>Portion Pommes frites oder Kroketten</i>	€ 4,00
<i>Portion Ketchup oder Mayonaise</i>	€ 0,50

Toast

<i>Feinschmecker Toast</i> <i>Schweinelendchen mit Pilzen</i> <i>Sauce Hollandaise⁷ und Salatgarnitur</i>	€ 11,50
<i>Schlemmer Toast</i> <i>Putenschnitzel mit Pfirsich</i> <i>Sauce Hollandaise⁷ und Salatgarnitur</i>	€ 11,50
<i>Ratsherren Toast</i> <i>Schweinerücken mit Zwiebeln und Speck^{1,2,3,4,5,}</i> <i>Spiegelei und Salatgarnitur</i>	€ 11,50

Unsere Toast Variationen werden sonntags von 11:00-15:00h nicht serviert.

Ganz Schwäbisch

<i>Teller Spätzle mit Bratensauce</i>	€ 6,00
<i>Linsen mit Saiten⁶ und Spätzle</i>	€ 11,80
<i>Saure Nierle mit Bratkartoffeln</i>	€ 10,80
<i>Gaisburger Marsch (Suppentopf)</i>	€ 12,80
<i>Donner und Blitz Leberwurst mit Zwiebeln gebraten auf Bratkartoffeln, dazu Essiggurke⁵</i>	€ 10,80

Und no ebbes anderes

<i>Cevapcici auf Djuvec-Reis, Zwiebeln und Ajvar, Salat</i>	€ 12,50
<i>Gekochte Ochsenbrust mit Meerrettichsauce⁸, Bratkartoffeln und Salat</i>	€ 15,80

Großer Salatteller

Nizza

Thunfisch, Oliven⁴ und Zwiebeln

€ 12,80

Budapest

mit Schafskäse⁵ und Peperoni

€ 12,80

Milano

mit Parmaschinken und Melonenstücken

€ 12,80

Paris

mit Putenstreifen (warm) und Nüssen

€ 12,80

Stuttgart

mit gerösteten Maultaschenstreifen und warmen Speckwürfeln^{1,2,3,4,5} € 12,80

Unsere Salat Variationen werden sonntags von 11:00-15:00h nicht serviert.

S' Vesper

Das Vesper ist heilig im Schwabenländle.

*Vespere tut man morgens oder nachmittags, am besten beidesmal,
und so manchesmal braucht man vor dem Schlafengehen „no ebbes Klois“.*

Vesper, das sind die Zwischenmalzeiten, die Verschnaufpausen.

*Früher war das obligatorische Vesper Brot und Most; ein Knecht hatte
während der Erntezeit Anspruch auf 5 Liter Most täglich.*

„Magscht Moscht, no magscht au mi“

<i>¼ ltr. Moscht</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>½ ltr. Moscht</i>	<i>€ 4,20</i>
<i>Schweizer Wurstsalat, Brot¹⁻⁸ mit Käse und Zwiebeln</i>	<i>€ 8,80</i>
<i>Schwäbischer Wurstsalat, Brot¹⁻⁸ mit Schwarzwursträdle und Zwiebeln</i>	<i>€ 8,80</i>
<i>Ochsenmaulsalat mit Essig, Öl und Zwiebel, Brot¹⁻⁸</i>	<i>€ 9,50</i>
<i>Käse- oder Schinkenbrot¹⁻⁸</i>	<i>€ 7,80</i>
<i>Sülze mit Bratkartoffeln mit Essig, Öl und Zwiebeln⁸</i>	<i>€ 12,50</i>

Dessert

Apfelküchle

mit Zimt, Zucker und Vanillesauce

€ 8,80

Rote Grütze

mit Vanillesauce ¹⁻⁹

€ 6,90

Portion Palatschinken

mit Konfitüre

€ 8,80

Eis

Heiße Himbeeren

mit Vanilleeis und Sahne ¹⁻⁹

€ 6,50

Bananensplit

Vanilleeis, Schokoladensauce, Sahne ¹⁻⁹

€ 6,50

Coup Dänemark

Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce ¹⁻⁹

€ 6,50

Gemischtes Eis mit Sahne ¹⁻⁹

€ 4,50

*Und jetzt Leut',
„ Esset ond saufet zua,
en hondert Johr isch koin
Arschbacke mehr von ons do.“*

(Bäuerliche Aufforderung es sich schmecken zu lassen)

*Ach so, no ebbes:
In unserem Ländle ins man mit Lob sparsam.*

„Net schlecht“ – ist mehr als gut

„Des ko mer lasse“ – ist eine hohe Auszeichnung

*„Des isch besser als a Gosch voll Glufa“ – ist ein schwäbisches Kompliment für
(Stecknadeln) eine rundum gelungene Sache*

*Wir hoffen, dass wir solche Sprüche oder Ähnliches
auch einstecken dürfen.*

Ebbes wichtig's

*Natürlich braucht der Schwabe, wie der Nichtschwabe
„au ebbes rechts zum drenga, so ganz trocka rutscht des net na!“
Man nennt ihn nicht umsonst den
„Vierteles-Schlotzer.“*

*Hat doch einmal ein alter Wengerter zu seinem Doktor gesagt,
als der ihm das Viertelestrinken verbieten wollte:
„Aber i sott no au so viel drenka derfa, dass beim Scheißa net staubt!“*

Bitte beachten Sie unsere Weinkarte

Alkoholfreie Getränke

Teinacher Mineralwasser	0,25l	€ 2,40
Fachinger Stilles Wasser	0,25l	€ 2,40
Teinacher Mineralwasser	0,50l	€ 3,10
	0,25l	0,4l
Apfelschorle	€ 2,40	€ 3,00
Orangensaftchorle	€ 2,80	€ 3,50
Johannisbeersaftchorle	€ 3,00	€ 3,80
	0,2l	0,4l
Cola ^{7,10}	€ 2,40	€ 3,30
Sinalco ^{7,10}	€ 2,40	€ 3,30
Spezi ^{7,10}	€ 2,40	€ 3,30
Vaihinger Johannisbeernektar	0,2l	€ 3,50
Vaihinger Orangensaft	0,2l	€ 3,00
Vaihinger Ananassaft	0,2l	€ 3,00
Vaihinger Multivitaminsaft	0,2l	€ 3,00
Vaihinger Apfelsaft	0,2l	€ 2,80
Bitter Lemon ¹¹	0,2l	€ 3,50
Ginger Ale ¹¹	0,2l	€ 3,50
Eistee ⁷	0,4l	€ 2,50

Warme Getränke

Tasse Schokolade mit Sahne	€ 3,00
Tasse Kaffee ¹⁰	€ 2,20
Portion Kaffee ¹⁰	€ 3,80
Tasse Kaffee Hag	€ 2,20
Tasse Cappuccino ¹⁰	€ 2,80
Tasse Espresso ¹⁰	€ 2,00
Glas Tee nach Wahl	€ 2,20
Glas Glühwein	€ 3,50
Glas Punsch mit Amaretto	€ 3,50
Glas Tee mit Rum	€ 4,00

Inhaltstoffe:

1 = Geschmacksverstärker, 2 = Antioxidationsmittel, 3 = Konservierungsstoffe, 4 = Eisensalze, 5 = Süßstoffe, 6 = Phosphate, 7 = Farbstoffe, 8 = Schwefeldioxid/Sulfite, 9 = Stoffe zur Oberflächenbehandlung, 10 = Coffein, 11 = Chini

Fass-Biere

<i>Schwabenbräu Meisterpils</i>	<i>0,4l</i>	<i>€ 3,30</i>
<i>Schwabenbräu Meisterpils</i>	<i>0,3l</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Schwabenbräu Urtyp</i>	<i>0,4l</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Schwabenbräu Urtyp</i>	<i>0,3l</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Hefeweizen hell</i>	<i>0,5l</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Hefeweizen hell</i>	<i>0,3l</i>	<i>€ 3,00</i>

Flaschen-Biere

<i>Sanwald Kristallweizen</i>	<i>0,5l</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Sanwald Hefeweizen Alkoholfrei</i>	<i>0,5l</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Dinkelacker Alkoholfrei</i>	<i>0,33l</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Schwabenbräu „Das Schwarze“</i>	<i>0,5l</i>	<i>€ 3,50</i>

Aperitif

Portwein Sandemann	5 cl	€ 3,50
Campari * Soda oder Orange	4 cl	€ 4,80
Aperol * Spritz oder Hugo	5 cl	€ 4,80
Martini Bianco oder Rosso	5 cl	€ 3,10
Sherry Tio Pepe extra dry	5 cl	€ 3,50
Sherry Sandemann medium dry	5 cl	€ 3,50
Prosecco Vino Spumante	0,1l	€ 3,00
Glas Sekt Kessler Gold oder Rosé	0,1l	€ 3,20

Cognac, Whiskey, Weinbrand

Asbach Uralt Weinbrand	2 cl	€ 3,00
Remy Martin Cognac	2 cl	€ 4,50
Metaxa	2 cl	€ 3,50
Whiskey (Sorten auf Anfrage)	5 cl	€ 4,80

* mit Farbstoff

Flasche Sekt

<i>Kessler Gold</i>	<i>0,75 Flasche</i>	<i>€ 26,00</i>
<i>Jägergrün Riesling</i>	<i>0,75 Flasche</i>	<i>€ 32,00</i>
<i>Fürst von Metternich trocken</i>	<i>0,75 Flasche</i>	<i>€ 31,00</i>
<i>Kessler Rosé</i>	<i>0,75 Flasche</i>	<i>€ 31,00</i>

Champagner

<i>Veuve Clicquot Ponsardin, Brut</i>	<i>0,75l</i>	<i>€ 68,00</i>
<i>Pommery, Brut, Royal</i>	<i>0,75l</i>	<i>€ 62,00</i>

Spirituosen

<i>Ouzo</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,80</i>
<i>Obstwasser</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,20</i>
<i>Kirschwasser</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,30</i>
<i>Himbeergeist</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Williamsbirne</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,30</i>
<i>Wodka Moskowskaya</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,80</i>
<i>Baccardi Cola</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,80</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,80</i>
<i>Malteserkreuz Aquavit</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Jubiläums- oder Limie Aquavit</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,20</i>
<i>Amaretto</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Baileys</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,80</i>
<i>Ramazzotti</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 3,50</i>

Jahrgänge auf Anfrage

Rotwein

Württembergische Qualitätsweine

	Weinkeller Brackenheim	
¼ l	Haberschlachter Dachsberg Trollinger mit Lemberger, vollmundig, fruchtig	€ 4,60
	Collegium Württemberg	
¼ l	Rotenberger Schlossberg Trollinger trocken, feinfruchtig	€ 4,80
	Weinmanufaktur Untertürkheim	
¼ l	Untertürkheimer Trollinger Trollinger trocken, herb, kernig	€ 5,20
	Remstallkellerei Weinstadt	
¼ l	Korber Kopf Trollinger, fruchtig, herzhaft	€ 4,50
	Genossenschaft Heilbronn, Weinsberg	
¼ l	Heilbronner Stiftsberg Trollinger, weich, fruchtig	€ 4,60
	Weinkeller Flein-Talheim	
¼ l	Fleiner Kirchenweinberg Schwarzriesling, weich, samtig	€ 4,80
¼ l	Weinschorle vom Württemberger	€ 3,50

Jahrgänge auf Anfrage

Weißwein

Württembergische Qualitätsweine

1/4 l	Weingärtnergenossenschaft Flein-Talheim Fleiner Eselsberg Riesling, mild, fruchtig	€ 4,50
1/4 l	Weinkellerei Hohenlohe Verrenberger Lindenberg Riesling, trocken, herb	€ 4,80
1/4 l	Weingut Graf von Neipperg Neipperger Schloßberg Riesling, trocken, herb, duftig	€ 4,80
1/4 l	Weingut Nordheim Nordheimer Heuchelberg Riesling, halbtrocken, spritzig, elegant	€ 4,20
1/4 l	Weingut Durbach, Baden Dubacher Kochberg Grauer Burgunder, trocken, vollmundig, elegant	€ 5,20
1/4 l	Winzergenossenschaft Burkheim, Kaiserstuhl Burkheimer Spätburgunder Weißherbst, weich, mild, süffig	€ 4,80
1/4 l	Weinschorle vom Württemberger	€ 3,50