

Schwaben-Stube

„Lasst uns nach Schwaben entfliehen! Hilf Himmel!

Es findet sich süße Speise da und alles Guten in Fülle..

Und man bäckt im Lande das Brot mit Butter und Eiern.

Rein und klar ist das Wasser, die Luft ist heiter und lieblich.“

So rühmt Johann Wolfgang von Goethe

die schwäbische Küche in seinem Reineke Fuchs.

Lassen Sie sich von unserem Service- und Küchen-Team
mit schwäbischen Spezialitäten verwöhnen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und
Guten Appetit!

Öffnungszeiten:

Täglich von 11:30 Uhr bis 22:00 Uhr.

Durchgehend warme Küche.

Kein Ruhetag

Sonntagsbrunch

Jeden Sonn- & Feiertag ein Fest der Sinne

wie es sein sollte und wie Sie es sich verdient haben.

11:00 bis 14:30 Uhr

Zum Auftakt ein Begrüßungssekt,
danach schlemmen Sie sich durch das Brunch-Schlaraffenland,
das keine Wünsche offen lässt.

Sonntagsbrunch pro Person 32,00 €

Festtagsbrunch pro Person 36,00 €

(Ostern, Adventsontage & Weihnachten)

Kinder bezahlen 1,00 € pro Lebensjahr

(bis zum 14. Lebensjahr)

Regionale schwäbische Spezialitäten

- Käsespätzle mit Allgäuer Bergkäse, Zwiebeln und gemischtem Salat** € 9,90
Home made spaetzle with cheese, onions and mixed salad
- Schwäbischer Wurstsalat mit Schwarzwurst oder Käse** € 10,50
reichlich garniert dazu Bauernbrot
Sausage salad "Swabian style" with black sausage or cheese and farmhouse bread
- Schwäbische Maultaschen mit Kartoffel- und Blattsalat** € 11,50
Big Swabian Ravioli with potato- and leaf salad
- geschmolzt in der Brühe
-melted in the broth
- gebraten mit Jus und Zwiebelschmelze
-roasted with gravy and braised onions
- Gebratenes Schweinerückensteak** € 17,90
mit geschmolzenen Zwiebeln und Limburger überbacken
dazu Bratensaft und Bratkartoffeln
Roasted saddle of pork steak with braised onions covered with Limburger cheese, gravy and roast potatoes
- Seminaris Pfännle** € 18,50
Saftige Medaillons vom Schweinefilet an rahmiger Champignonsoße mit hausgemachten Spätzle und einem gemischtem Blattsalat
Plate „Seminaris“ – Tenderly roasted pork medallions with creamy mushroom sauce, home made spaetzle and mixed leaf salad
- Schwapas – Des Schwaben liebste Gerichte in einem Gang** € 18,90
Variation von Rind, Schwein, Spätzle, Maultasche und Rösti
Schwapas – The Swabian most popular dishes in one course
Variation from beef, pork, home made spaetzle, Swabian ravioli and hash browns
- Schwäbischer Zwiebelrostbraten** € 19,50
Saftiger Rinderrücken mit gerösteten Zwiebeln und Jus an Gemüsebouquet dazu Bratkartoffeln
Swabian sirloin – Sirloin with roasted onions and jus on vegetable with roast potatoes

Hinweis für Allergiker:

Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern.

Bitte sprechen Sie uns an!

*G*enießen Sie unsere Vorspeisen-Komposition

- Gebackener Ziegenkäse in Panko-Panade gebacken** € 11,90
mit Feigen-Honig, eingelegtem Gemüse und Baguette serviert
Baked goat cheese with Panko-coating and fig honey, pickled vegetable
and French bread on the side
- Norwegischer Graved Lachs mit Senf-Dill-Soße,** € 12,50
Baguette und Bio-Blattsalat
Smoked salmon with mustard-dill-sauce, French bread and leaf salad

*S*alate

knackig frisch, vitaminreich und beliebt

- Bunt gemischter Salatteller** € 4,50
mit marinierten Blatt- und Rohkostsalaten
Leaf and raw vegetable mixed salad
- Salat „Schwaprese“** € 11,00
Scheiben von Tomaten- und Limburger mit Essig, Öl,
feinen Zwiebeln an Rauke und Schwarzbrot
Salad „Schwaprese“ - Slices of tomato and Limburger cheeses with vinegar,
oil, onions on rocket salad and black bread
- Fit for Fun** € 11,90
Bio-Blattsalat mit Balsamico-Dressing, eingelegtem Gemüse
und gebratenen Streifen vom Hähnchen
Fit for Fun - Leaf salad with balsamic dressing, pickled vegetable and
roasted strips of chicken
- Vital Salat** € 12,50
Bio-Blattsalat mit Balsamico-Dressing, Tomaten, Oliven
und einem gebratenem Filet von der Bachforelle
Vital Salad - Leaf salad with balsamic dressing, tomatoes, olives and
roasted fillet of brown trout

Hinweis für Allergiker:

Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern.

Bitte sprechen Sie uns an!

Suppenzauber

Rinderkraftbouillon mit Grießklößchen und Kräuterflädle Broth with semolina dumpling and strips of herb pancake	€ 5,50
Feine Rahmsuppe von Curry und gelbe Rüben mit gebratener Riesengarnele Cream soup of curry and carrots with roasted king prawn	€ 6,90

Vegetarisch und gesund

Kartoffelpfanne Gebratene Champignons und Gemüse mit krossen Kartoffelecken und Crème fraîche Roasted mushrooms and vegetable with crispy potato wedges and crème fraîche	€ 10,50
Pesto Tagliatelle mit gebratenen Zucchini, Auberginen und Paprika in Olivenöl mit Kräutern Pesto Tagliatelle with roasted courgettes, aubergines and peppers in olive oil and herbs	€ 11,00
Gemüse-Maultaschen mit zartem Lauchragout und Kräutern aus dem Garten dazu servieren wir einen gemischten Blattsalat Vegetable ravioli with leek ragout and herbs, served with mixed leaf salad	€ 11,00

Hinweis für Allergiker:

Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern.
Bitte sprechen Sie uns an!

Inklusivpreise – Service and Taxes included

Feine Hauptgänge

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein	€ 9,50
oder Wiener Schnitzel vom Kalb	€ 14,50
<i>Escalope of pork Viennese style or Viennese veal escalope</i>	
Züricher Geschnetzeltes	€ 16,90
<i>Feines Kalbfleisch in Streifen mit einer leichten Rahmsauce und buntem Gemüse</i>	
<i>Züricher Geschnetzeltes – Stripes of veal with cream sauce and mixed vegetable</i>	
Pochiertes Medaillon vom Norweger Lachs	€ 16,50
<i>auf Gurkengemüse mit einer Dijon-Senf- Crème fraîche Soße</i>	
<i>Poached medallion of Norwegian salmon on cucumber with Dijon mustard- crème fraîche sauce</i>	
Argentinisches Rumpsteak (200 g)	€ 18,50
<i>mit geschmorter Grilltomate, Jus und Kräuterbutter</i>	
<i>Argentine rump-steak with braised tomato, gravy and herb butter</i>	
Glasierter Lammrücken	€ 18,90
<i>unter der Kräuter-Knusperhaube auf Ratatouillegemüse</i>	
<i>Glazed saddle of lamb under herb crackling on ratatouille</i>	
Beilagen zum selbst Wählen – Choose supplements for themselves	
Petersilienkartoffeln € 2,50	Gebutterte Nudeln € 2,80
Parsley potatoes	Buttered Noodles
Butterreis € 2,80	Hausgemachte Spätzle € 3,00
Buttered rice	Home made spaetzle
Pommes frites € 2,80	Kleines Bauernrösti € 3,00
French fries	Small potato fritters
Kartoffelecken € 2,80	Bratkartoffeln € 3,00
Potato wedges	Roast potatoes

Hinweis für Allergiker:

Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern.

Bitte sprechen Sie uns an!

Inklusivpreise – Service and Taxes included

Hinweise für Allergiker

Information for persons suffering from an allergy or food intolerance

Liebe Gäste,

gemäß der EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011 (LMIV) erfassen wir Inhaltsstoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können sowie die daraus gewonnenen Erzeugnisse wie folgt:

A Glutenhaltiges Getreide
A1 Weizen
A2 Roggen
A3 Gerste
A4 Dinkel
A5 Hafer
B Krebstiere
C Eier
D Fische
E Erdnüsse
F Sojabohne
G Milch (einschließlich Laktose)
H Schalenfrüchte
H1 Mandel
H2 Haselnuss
H3 Walnuss
H4 Paranuss
H5 Pecannuss
H6 Pistazie
H7 Kaschunuss
H8 Makadamianuss
I Sellerie
J Senf und Senf-Saat
K Sesamsamen
L Lupinen
M Schwefeldioxid und Sulfite
N Weichtiere

Des Weiteren können unsere Speisen Spuren von Soja, Schalenfrüchten, Alkohol, natürlichen Farbstoffen, Salz, Rauch sowie Bindemittel wie Xantan und Pektin enthalten. Kreuzkontaminationen zwischen Lebensmitteln können wir nicht ausschließen.

Eine vollständige Übersicht der angebotenen Speisen und enthaltenen Hauptallergene erhalten Sie auf Wunsch von unserem Küchenteam. Bei Fragen stehen wir Ihnen gern zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff (en)

4) mit Geschmacksverstärker (n)

7) mit Phosphat

10) chininhaltig

12) enthält eine Phenylalaminquelle (ist bei dem Süßungsmittel Aspartam anzugeben)

13) gewachst (wenn Oberflächen von frischen Früchten derart behandelt wurden)

14) Taurin

2) mit Konservierungsstoff (en)

5) mit Schwefeldioxid

8) mit Milcheiweiß

11) mit Süßungsmittel

15) mit Nitritpökelsalz

Dear guests,

In accordance with the EU Food Information Regulation 1169/2011 (LMIV) we record food with ingredients that can cause allergic reactions or intolerances as follows:

*A Cereals containing gluten
A1 Wheat
A2 Rye
A3 Barley
A4 Spelled
A5 Oats
B Crustaceans
C Eggs
D Fish
E Peanuts
F soybean
G Milk (including lactose)
H Nuts
H1 Almond
H2 Hazelnuts
H3 Walnuts
H4 Brazil nut
H5 Pecan
H6 Pistachio
H7 cashew
H8 Macadamia nut
I celery
J mustard and mustard seeds
K sesame seeds
L lupins
M sulfur dioxide and sulfites
N molluscs*

Furthermore, our food can contain traces of soy, nuts, alcohol, natural food coloring, salt, smoke, binding-agents such as pectin and xanthan. We cannot exclude cross-contaminations between foods.

A complete overview of the food offered and the main allergens included is available on request from our kitchen team.

Should you have any questions, please feel free to contact us.

Enjoy your meal!

Heiße Getränke

	Tasse/Glas	Kännchen
Kaffee ⁹	€ 2,70	€ 4,80
Kaffee entkoffeiniert	€ 2,70	€ 4,80
Heiße Schokolade mit Sahne ^{8/G}	€ 3,20	€ 4,80
Espresso ⁹	€ 2,50	
Espresso Macchiato ^{9/8/G}	€ 2,70	
Espresso Doppio ^{9/8}	€ 4,20	
Cappuccino ^{9/8/G}	€ 2,90	
Cappuccino Baileys 2cl ^{9/8/1/G}	€ 4,60	
Latte Macchiato ^{9/8/G}	€ 3,90	
Latte Macchiato Amarula 2cl ^{9/8/1/G}	€ 5,60	
Latte Macchiato Kokos oder Mandel 2cl ^{9/8/1/G/H1}	€ 5,60	
Milchkaffee ^{9/8/G}	€ 3,20	
Glühwein	€ 4,50	
Heiße oder kalte Milch ^{8/G}	0,21 € 2,60	
	0,41 € 4,20	

Unsere Teekarte

Handverlesene Blatttees aus speziell ausgesuchten Anbaugebieten der Welt

Erlesener Assam „Schwarztee“ Bester Blatttee mit einer kraftvollen-malzigen und würzigen Note.

Köstlicher Earl Grey „Schwarzer Tee aromatisiert“ Klassisch-elegante Mischung erlesener Tees, sanft abgerundet mit dem spritzig-pikanten Bergamotte-Aroma.

Waldbeere „Früchtetee aromatisiert“ Eine erlesene Komposition ausgewählter Früchte verfeinert mit dem Aroma sonnenreifer Waldbeeren.

Green Rose „Grüner Tee aromatisiert mit Blütenblättern“ Milder chinesischer Grüntee verfeinert mit fruchtig-süßen Aromen und einem Hauch Rosenblüten.

Rooibos Vanille „Kräutertee aromatisiert“ Eine exzellente Komposition verfeinert mit lieblichen Vanillearoma und Ringelblumenblüten.

Weitere Teesorten kuvertiert auf Anfrage

Further different sorts of tea on request

Tasse heißer Tee

€ 2,60

Kännchen heißer Tee

€ 4,40

1 Portion Kaffee und 1 Stück Kuchen

€ 7,20

Bitte fragen Sie nach dem Angebot an frischem Kuchen.

Please ask for the offer on cakes.

Hinweis für Allergiker:

Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern. Bitte sprechen Sie uns an!

Inklusivpreise – Service and Taxes included

Alkoholfreie Getränke

Fruchtsäfte & Fruchtnektare

Granini Apfelsaft	0,2l	€ 3,10
Granini Grapefruitsaft	0,2l	€ 3,10
Granini Orangensaft	0,2l	€ 3,10
Granini Ananassaft ³	0,2l	€ 3,10
Granini Tomatensaft	0,2l	€ 3,10
Granini Bananennektar ³	0,2l	€ 3,10
Granini Johannisbeernektar ³	0,2l	€ 3,10
Granini Kirschnektar	0,2l	€ 3,10
Granini Maracujanektar	0,2l	€ 3,10
Frisch gepresster Orangensaft	0,2l	€ 4,90
Apfel- / Orangensaftschorle	0,2l	€ 2,40
	0,4l	€ 4,60

Mineralwasser & Limonaden

Gerolsteiner Gourmet medium	0,25l	€ 3,00
Gerolsteiner Gourmet medium	0,50l	€ 5,00
Gerolsteiner Gourmet medium	0,75l	€ 6,90
Gerolsteiner Gourmet naturell	0,50l	€ 5,00
Gerolsteiner Gourmet naturell	0,75l	€ 6,90
Bionade Holunder	0,33l	€ 3,80
Schweppes Tonic Water ¹⁰	0,2l	€ 3,30
Schweppes Bitter Lemon ^{3/10}	0,2l	€ 3,30
Schweppes Ginger Ale ¹	0,2l	€ 3,30
Coca Cola ^{1/9} – Coca Cola light ^{1/4/9/11/12}		
Fanta ^{1/3} , Sprite, Spezi ^{1/3/9}	0,2l	€ 3,20
	0,4l	€ 4,60

Biere vom Fass

Radeberger Pilsner	0,3l	€ 3,50
Stuttgarter Hofbräu Pilsner	0,3l	€ 3,50
Radler / Alster	0,3l	€ 3,50
Radler / Alster	0,5l	€ 4,70
Schöfferhofer Hefeweizen, naturtrüb hell	0,3l	€ 3,80
Schöfferhofer Hefeweizen, naturtrüb hell	0,5l	€ 4,70

Flaschenbiere

Schöfferhofer Hefeweizen, hell	0,5l	€ 4,70
Schöfferhofer Hefeweizen, dunkel	0,5l	€ 4,70
Schöfferhofer Hefeweizen, alkoholfrei	0,5l	€ 4,70
Schöfferhofer Kristallweizen	0,5l	€ 4,70
Stuttgarter Hofbräu „Käpsele“	0,25l	€ 3,10
Jever Fun, alkoholfrei	0,33l	€ 3,50
Kilkenny	0,33l	€ 3,90
Guinness	0,33l	€ 3,90

Offene Rosé Weine

Bardolino Charetto Rosato	0,25l	€ 5,60
Vigneti del Sole, trocken, Venetien, Italien		
Rotenberger Schlossberg	0,25l	€ 6,40
Trollinger Weissherbst		
Collegium Wirtemberg, Württemberg		

Hinweis für Allergiker:

Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern. Bitte sprechen Sie uns an!

Offene Weißweine

Weißweinschorle	0,25l	€ 4,80
Lehensteinfelder Salzberg Riesling, QbA, halbtrocken Württembergischer Weingüter	0,25l	€ 5,60
Oberbergener Bassgeige Müller Thurgau, QbA, trocken Weingut Oberbergen, Baden	0,25l	€ 6,20
Chardonnay Vin de pays d 'Oc, trocken Auberge, Languedoc-Roussillon	0,25l	€ 6,40
Pinot Grigio „Vigneti del Sole“ Trocken, Venetien, Italien	0,25l	€ 6,80

Offene Rotweine

Rotweinschorle	0,25l	€ 4,80
Bardolino Vigneti del Sole, trocken, Venetien, Italien	0,25l	€ 6,20
Weingut Jürgen Ellwanger Trollinger mit Lemberger Weingut Jürgen Ellwanger, Württemberg	0,25l	€ 6,80
Bordeaux A.C. L'ESPRIT DE, trocken Bordeaux, Frankreich	0,25l	€ 6,80
Bischoffinger Vulkanfelsen Spätburgunder, QbA, trocken Weingut Bischoffingen, Baden	0,25l	€ 7,20

Sekt- Pri- & Prosecco & Champagner

Schwäbischer Kir (Sekt mit Holundersirup)	0,10l	€ 4,80
SEMINARIS Cuvée Privat Abfüllung	0,10l	€ 4,80
SEMINARIS Cuvée Privat Abfüllung	0,75l	€ 35,00
Prosecco Vino Frizzante	0,10l	€ 4,80
Prosecco Vino Frizzante	0,75l	€ 35,00
PriSecco ApfelSinfonie, alkoholfrei	0,20l	€ 12,00
PriSecco ApfelSinfonie, alkoholfrei	0,75l	€ 37,00
PriSecco Rosenzauber, alkoholfrei	0,75l	€ 39,00
Fürst von Metternich, trocken	0,75l	€ 45,00
Moet Chandon Brut Imperial	0,20l	€ 30,00
Moet Chandon Brut Imperial	0,75l	€ 85,00
Veuve Clicquot Brut	0,75l	€ 92,00

Hinweis für Allergiker:

Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern. Bitte sprechen Sie uns an!

Weißweine

Rosswager Halde Riesling, Kabinett, trocken, Q.b.A. Genossenschaftskellerei Rosswag-Mülhausen eG, Württemberg	0,75l	€ 23,50
Vinian TS Blanc de Noir Cuvée Trollinger mit Schwarzriesling, weiss gekeltert, halbtrocken Bottwartal-Kellerei eG, Württemberg	0,75l	€ 24,50
Bischoffinger „BB“ Weißburgunder, trocken, Q.b.A. Winzergenossenschaft Bischoffingen, Baden	0,75l	€ 26,00
Ihringer Winkelberg Chardonnay, Kabinett, trocken Weingut Ihringen, Baden	0,75l	€ 27,00
Justinus K Kerner Qualitätswein, trocken Staatsweingut Weinsberg, Württemberg	0,75l	€ 31,00
Heger Grauburgunder, Kabinett, trocken Weingut Dr. Heger, Baden	0,75l	€ 35,00
Stettener Pulvermächer Riesling, Kabinett, trocken Weingut Karl Haidle, Württemberg	0,75l	€ 36,50
Schloß Vollrads Riesling, Q.b.A., trocken Graf Matuschka-Greifflau, Rheingau	0,75l	€ 37,00
Ca' Brigiano Soave Cazzano Di Tramigna (VR), Italien	0,75l	€ 27,00
Pinot Grigio "della Luna" Alto Adige D.O.C., trocken Veneto-Cecilia Beretta	0,75l	€ 29,00
Cayega D.O.C Roero Arneis, trocken Tenuta Carretta, D'Alba, Italien	0,75l	€ 38,00
Domaine de Ribaute Sauvignon blanc, PAYS D'OC Frankreich	0,75l	€ 35,00
Sancerre Appellation Controlée Medaille D'Or Paris 2004 Reverdy Daniel & Fils, Loire	0,75l	€ 42,00

Rosé und Weißherbst

Dautel Rose Rose, trocken, Q.b.A. Weingut Dautel, Württemberg	0,75l	€ 29,00
Santa Digna Cabernet Sauvignon Rosé Miguel Torres Chile, Central Vally	0,75l	€ 29,00

Hinweis für Allergiker:
Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern. Bitte sprechen Sie uns an!

Rotweine

Ihringer Winkelberg Spätburgunder, QbA, trocken Winzergenossenschaft Ihringen, Baden	0,75l	€ 23,50
Remstal Acolon trocken, Q.b.A. Remstallkellerei, Württemberg	0,75l	€ 24,50
Cannstatter Zuckerle Trollinger, QbA, halbtrocken, Weingärtner Bad Cannstatt eG, Württemberg	0,75l	€ 26,00
Stettener Trollinger mit Lemberger Q.b.A., halbtrocken, Weingut Karl Haidle, Württemberg	0,75l	€ 31,00
Bischoffinger „BB“ Spätburgunder, Q.b.A., trocken Winzergenossenschaft Bischoffingen, Baden	0,75l	€ 32,00
GA Lemberger Q.b.A., trocken Weingut Gert Aldinger, Württemberg	0,75l	€ 34,00
Rheingau Johannisberger Hölle Spätburgunder, trocken, Goldene Preismünze Hessen Weingut Abteihof St. Nicolaus, Rheingau	0,75l	€ 37,00
Untertürkheimer Herzogenberg Merlot, trocken Weingut Wöhrwag, Württemberg	0,75l	€ 54,00
Montepulciano d´ Abruzzo Chiaro di Luna, D.O.C., trocken, Barriqueausbau, Abruzzien	0,75l	€ 27,00
Whitesands Pinotage, Südafrika	0,75l	€ 29,00
The Pavillion Cabernet Sauvignon Shiraz Boschendal, South Africa	0,75l	€ 31,00
Calvet Réserve A.C. Calvet, Barrique Ausbau Bordeaux	0,75l	€ 33,00
Shiraz Lehmann Wildcard Vintage Peter Lehmann South Australia	0,75l	€ 35,00
Rioja Camboral Tempranillo, Vicente Gandia, Spanien	0,75l	€ 36,00
Barbera d´ Alba "Cru Ruvei", D.O.C., trocken Marchesi di Barolo, Piemont	0,75l	€ 41,00

Hinweis für Allergiker:

Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern. Bitte sprechen Sie uns an!