

Liebe Gäste,

aus Überzeugung verwenden wir hauptsächlich Rohstoffe und Produkte von Herstellern in Baden-Württemberg.

Die „Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall“ beliefert uns direkt:

**Wir verarbeiten Maultaschen, Fleischkäse und Schweinefleisch
ausschließlich nur
vom „Schwäbisch Hällischen Landschwein“**

Speck und Rauchfleisch beziehen wir aus dem Schwarzwald.

Gemüse und Salate beziehen wir nach Möglichkeit von Baden-Württembergischen Bauern, z.B. Kartoffeln von **Landwirt Kehrer** in Heiningen .

Apfel - Direktsaft von der **Fruchtsaftkellerei Geiger** in Schlat

Kellerpils von der „**Kaiser – Brauerei**“ in Geislingen/Steige sowie
Pils und Export- Bier von der **Gold-Ochsen Brauerei** in Ulm.

Offene Weine liefern die **Heuchelberg – Kellerei** Schwaigern und **Nordheim**

Obstler und Palmisch Birne von **Schlater Brennereien**

So können wir versichern, dass über 70 % unseres Angebotes in unserer Heimat Baden-Württemberg produziert werden.

Verschiedene Qualitätsprodukte aus anderen Regionen und Ländern bereichern unser Angebot und bieten Ihnen eine interessante Auswahl.

Ständig wechselnde Kunstausstellungen mit Werken von Künstlern aus unserer Umgebung sorgen für ein stets gemütliches Ambiente.

**Wir freuen uns, dass Sie da sind
und wünschen Ihnen schöne Stunden
und einen „Guten Appetit!“**

Die Geschenkidee: Ein Wertgutschein für´s Burgstüble

Öffnungszeiten:

Sonn- und Feiertag	11 – 21 Uhr
Montag bis Mittwoch	11.30 - 14 und 17 - 24 Uhr
Donnerstag	Ruhetag
Freitag bis Samstag	17 - 24 Uhr
Küche von 12 – 13.45 Uhr und von 17 – 21.45 Uhr (Sonntags bis 20.45 Uhr)	

Donnerstag Ruhetag !

Bitte beachten Sie: Wir akzeptieren keine Kreditkarten.

Wir empfehlen :

Suppen

Tasse Flädlesuppe oder Maultaschensuppe ^{1,3,}	4,20
Kürbiscremesuppe	4,20

Hauptgerichte

Schweineschnitzel – paniert, vom Schwäb.-Hällischen ^{1,6,7,8,} mit Pommes Frites <i>und gemischtem Salat</i>	13,80 €
Allgäuer Sahnesteak – vom Schwäb.-Hällischen ^{1,4,6,7,8,} mit Rauchfleisch und Käse gefülltes Schweinrückensteak, dazu Kässpätzle <i>und gemischter Salat</i>	15,80 €
Schwäb.-Hällische Schweinebäckle – geschmort ^{1,6,7,8,} mit Spätzle <i>und gemischtem Salat</i>	17,80 €
Rinder - Saftgulasch ^{1,6,7,8,} mit Butternudeln <i>und gemischtem-Salat</i>	14,80 €
Zwiebel – Rostbraten ^{1,6,7,8,} mit Spätzle <i>und gemischtem Salat</i>	21,80 €

Fragen Sie nach köstlichem, hausgemachtem Eis

Nach dem Essen:

Espresso	1,20 €
eine Tasse Kaffee	1,50 €

Seniorenportion von fast allen Gerichten möglich.

Zusätzliches Gedeck 2,00 €.

Wir wünschen Ihnen „guten Appetit!“

INKLUSIVPREISE

In jedem Gericht können alle Allergene und alle kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe - *siehe Liste am Ende der Karte* - enthalten sein. Sprechen Sie vor Ihrer Bestellung mit uns, wenn Sie irgendwelche Unverträglichkeiten bzw. Allergien haben.

Wir empfehlen :

Wild, Fisch und vegetarisch

Frisches Pilzragout ^{4,6,7,8,}
von frischen Austernpilzen, Stockschwämme und Champignons,
dazu Serviettenknödel und gemischter Salat
13,80 €

Gebratenes Zanderfilet in Weißweinsauce ^{4,6,7,8,}
mit Butternudeln und Gemüse
17,80 €

Rehbraten aus der Keule ^{7,8,}
mit Preiselbeerbirne, Serviettenknödeln und Blaukraut
18,80 €

Wildschweinragout ^{4,8,}
mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Salat
17,50 €

Verschiedene Salate

Salatteller klein	groß ^{4,5,6,7,8,}
verschiedene Rohkostsalate, Blatt- und Kartoffelsalat	
4,80 €	8,80 €

Salatteller mit Schinken, Käse und gekochtem Ei ^{4,5,6,7,8,}
verschiedene Rohkostsalate, Blatt- und Kartoffelsalat
9,80 €

Salatplatte mit gebratenen Austernpilzen ^{4,6,7,8,}
11,80 €

Salatteller gebratenen Putenstreifen ^{4,6,7,8,}
verschiedene Rohkostsalate, Blatt- und Kartoffelsalat, frische Champignons
11,50 €

Salatteller mit gebackenen Mozzarella – Sticks ^{4,6,7,8,}
verschiedene Rohkostsalate, Blatt- und Kartoffelsalat
11,50 €

Salatplatte mit Garnelen – Spieße ^{4,6,7,8,}
verschiedene Rohkostsalate, Blatt- und Kartoffelsalat
11,50 €

INKLUSIVPREISE

In jedem Gericht können alle Allergene und alle kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe - siehe Liste am Ende der Karte - enthalten sein. Sprechen Sie vor Ihrer Bestellung mit uns, wenn Sie irgendwelche Unverträglichkeiten bzw. Allergien haben.

Vesper und kleine Gerichte

Salate

Kleiner gemischter Salat <small>L,M,O,4,7,8,</small>	4,80 €
Große Salatplatte <small>L,M,O,4,7,8,</small>	8,80 €
Salatplatte mit Schinken, Käse und Ei <small>C,L,M,O,4,6,7,8,</small>	9,80 €
Salatplatte mit frischen Champignons und gebratenen Putenstreifen <small>L,M,O,4,7,8,</small>	11,50 €
Salatteller mit Mozzarella – Sticks <small>L,M,O,4,6,7,8,</small>	11,50 €
Salatteller mit gebratenen Austernpilzen <small>L,M,O,4,6,7,8,</small>	11,80 €
Salatteller mit Garnelen-Spieße <small>D,B,L,M,O,4,7,8,</small>	11,50 €

Kalte Vesper

Käse-, Salami oder Schinkenbrotbrot <small>A,G,L,M,1,3,5,8,</small>	4,80 €
Schwäbischer Wurstsalat mit Schwarzwurst <small>L,M,O,1,2,3,8,</small>	7,90 €
Schweizer Wurstsalat mit Käse <small>G,L,M,O,1,2,3,8,</small>	7,90 €

Brot isch gnuag d´rbei !i

A,G,L,M,O,1,2,4,7,8, **Toast mit Salatgarnitur** jeweils **8,90 €**

Bauerntoast - Salami und Champignons auf Schwarzbrot, mit Speck und Käse

Rommentaler Toast - Schweinesteak auf Toast, mit Speck und Spiegelei

Jägertoast - Schweinesteak auf Toast mit frischen Rahm-Champignons

Wir wünschen „guten Appetit!“

Kleine Gerichte - Hausmannskost

Grombiraschnitz ond Schpatza	Portion	7,80 €
Hochdeutsch: Gaisburger Marsch	A,C,G,L,O,1,3,	
Gebratener Fleischkäs	C,G,L,O,1,	
mit Zwiebelsoße und/oder Spiegelei		5,90 €
Geröstete Maultaschen		
im Eimantel mit gemischtem Salat	A,L,M,O,1,4,5,7,8,	8,90 €
Schwäbische Kässpätzle		
mit Speck, Zwiebeln und Blattsalat	A,C,G,L,M,O,,O,4,7,8,	8,90 €
Bratkartoffel mit Speck und 2 Spiegeleier	C,1,2,3,5,8,	7,80 €
Badischer Flammkuchen mit Speck, Lauch und Zwiebeln		6,80 €
	A,G,1,5,8,	
Badischer Flammkuchen vegetarisch	A,G,1,5,8,	5,80 €
Halbes Hähnchen – dunkel und knusprig	G,L,M,	6,50 €
Hähnchenflügel – dunkel und knusprig	G,L,M,	6,50 €

Wir wünschen „guten Appetit!“

Alle unten stehenden Allergene
und alle kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe
können in allen Gerichten enthalten sein.
Sprechen Sie vor Ihrer Bestellung mit uns, wenn Sie irgendwelche
Unverträglichkeiten bzw. Allergien haben.

• ALLERGENE

- **A** - **Glutenhaltiges Getreide:**
Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, Roggen, Gerste, Hafer
- **B** - **Krebstiere** und Krebstiererzeugnisse
 - **C** - **Eier** und Eierzeugnisse
 - **D** - **Fisch** und Fischerzeugnisse
- **E** - **Erdnüsse** und Erdnusserzeugnisse
 - **F** - **Soja** und Sojaerzeugnisse
- **G** - **Milch** und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
 - **H** - **Schalenfrüchte:**
Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien,
Macadamianüsse, Queenslandnüsse
- **I** - **Sellerie** und Sellerieerzeugnisse
- **J** - **Senf** und Senferzeugnisse
- **K** - **Sesamsamen** und Sesamsamenerzeugnisse
 - **L** - **Schwefeldioxid** und **Sulfite**
- **M** - **Lupine** sowie Erzeugnisse daraus
 - **N** - **Weichtiere**

Kennzeichnungspflichtige ZUSATZSTOFFE

- | | | |
|-----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| 2 Konservierungsstoff | 1 Farbstoff | 3 Antioxidationsmittel |
| 11 Süßungsmittel Saccharin | 11 Süßungsmittel Cyclamat | 5 geschwefelt |
| 11 Süßungsmittel Acesulfam | 7 mit Phosphat | 11 Süßungsmittel Aspartam |
| 10 chininhaltig | 9 coffeinhaltig | 4 Geschmacksverstärker |
| 6 geschwärzt | 13 gewachst | 8 mit Milcheiweiß |

***Wir bedanken uns für Ihren Besuch
und freuen uns auf ein nächstes Mal.***