

Zum Spätzleschwob

Schwäbisches Wirtshaus

≈ Einfach und gut ≈

Bunter gemischter Salat ^{4,i,j}	€ 4,90
Hausgemachter Kartoffelsalat ^{4,i,j}	€ 4,90
Großer gemischter Salatteller ^{4,i,j}	€ 8,90
„Maultaschensalat“ großer Salatteller mit gerösteten Maultaschen und Ei ^{4,a,c,i,j}	€ 12,90
„Fitness Salat“ großer Salatteller mit gebratene Putenbruststücke und Ei ^{4,c,i,j,g}	€ 12,90
Fleischkäse ^{2,3,4,6,7*} mit Röstzwiebeln in kräftiger Sauce dazu Kartoffelsalat ^{a,i,j}	€ 9,90
1 Paar frische Kalbsbratwürste ^{4,6*} in kräftiger Sauce dazu Kartoffelsalat ^{a,i,j}	€ 9,90
Wurstsalat "Schweizer Art" ^{2,4,6,7*} mit Brot ^{a,g}	€ 9,90
Wurstsalat "Schweizer Art" ^{2,4,6,7*} mit Bratkartoffeln ^{a,g}	€ 10,90
Zwiebelrostbraten im Sößle mit Brot ^{a,g}	€ 17,90

≈ Alles om'd Maultasch ≈

Hausgemachte Maultaschen	
an Rahmsauce mit gemischtem Salat ^{a,c,g,i,j}	€ 12,90
an Grüner Pfefferrahmsauce mit gemischtem Salat ^{a,c,g,i,j}	€ 12,90
„Geschmelzt“ (Röstzwiebeln & Bratensauce) mit Kartoffelsalat ^{a,c,g,i,j}	€ 12,90
geröstet, in Ei gebacken mit gemischtem Salat ^{a,c,i,j}	€ 12,90
"Jäger Art" (frische Pilze & Rahmsauce) mit gemischtem Salat ^{a,c,g,i,j}	€ 13,90
„Försterliesl“ Maultaschen mit Rauchfleisch und Röstzwiebeln, frische Pilze und Rahmsoße, dazu Blattsalat ^{a,c,g,i,j}	€ 14,90
„Feuriger Maultaschenauflauf“ geröstete Maultaschen mit Deprecziner an Tomatensauce mit Käse überbacken, dazu Blattsalat (Scharf) ^{a,c,g,j}	€ 14,90

≈ Vom Rind ≈

Rumpsteak mit Kräuterbutter dazu Pommes Frites und gemischter Salat ^{g,i,j}	€ 21,90
Zwiebelrostbraten mit hausg. Spätzle und gemischtem Salat ^{a,c,g,i,j}	€ 21,90

Zum Spätzleschwob

Schwäbisches Wirtshaus

≈ Schwäbische Spezialitäten ≈

Krautspätzle mit Schinken ^{2,4,6,7*} (Vegetarisch ohne Schinken) ^{a,c} ,	€ 10,90
Linsen mit hausgem. Spätzle und 1 Paar Saiten ^{2,3,4,6*} ^{a,i,c,g}	€ 11,50
Schinkenspätzle ^{2,4,6,7*} in Ei gebacken mit Blattsalat ^{a,c,j}	€ 11,50
Käsespätzle mit Blattsalat (Vegetarisch) ^{a,c,g,j}	€ 11,90
Saure Kutteln mit Bratkartoffeln ^{4,a,g,j} und Blattsalat	€ 12,90
Saure Nierchen vom Schwein mit Bratkartoffeln und Blattsalat ^{4,a,g,j}	€ 12,90
Schwäbischer Sauerbraten vom Rinder Bugfilet mit hausgem. Spätzle und gemischtem Salat ^{4,a,g,c,i,j}	€ 17,50
„Schwabenpfännle“ 3 Schweinemedallions auf hausgem. Spätzle in Champignonrahmsauce mit gemischtem Salat ^{a,c,g,i,j}	€ 17,50

≈ Vom Schwein ≈

Zwei panierte Schweinerückenschnitzel mit Pommes Frites und gemischtem Salat ^{a,c,i,j}	€ 13,50
Rahmschnitzel mit hausgem. Spätzle und gemischtem Salat ^{a,c,g,i,j}	€ 14,50
Pfefferrahmschnitzel mit hausgem. Spätzle und gemischtem Salat ^{a,c,g,i,j}	€ 14,50
Jägerschnitzel mit frischen Pilzen und hausgem. Spätzle und gemischtem Salat ^{a,c,g,i,j}	€ 15,50
Saftiges Holzfällersteak vom Schweinerücken mit Röstzwiebeln dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat ^{i,j}	€ 16,50
Cordon Bleu ^{2,4,6,7*} mit Pommes Frites und gemischter Salat ^{a,c,g,i,j}	€ 17,50
Schweinefiletsteak an Grüner Pfefferrahmsauce mit hausgem. Spätzle und gemischtem Salat ^{a,c,g,i,j}	€ 19,50

≈ Empfehlungen des Hauses ≈

Flädle gefüllt mit frischen Rahmpilzen dazu Blattsalat (Vegetarisch) ^{a,c,g,j}	€ 11,90
„Nemme Normal“ Chili - Käsespätzle mit Peperoni dazu Blattsalat (Vegetarisch, Scharf) ^{a,c,g,j}	€ 12,90
In Trollinger geschmorte Schweinebäckchen mit hausgem. Spätzle und gemischtem Salat	€ 15,50
Original Wiener Schnitzel vom Kalb, in Butter gebraten mit Preiselbeeren und Kartoffelsalat ^{a,c,g,i,j}	€ 20,50

Zum Spätzleschwob

Schwäbisches Wirtshaus

≈ Rotweine ≈

<i>Trollinger Trocken Württemberg Weinmanufaktur Untertürkheim⁴</i> (Kirschnoten, rote Paprika, typ. Mandelaromen, viel Frucht und feine Würze)	1 l. Fl. € 21,00
<i>Trollinger Trocken Württemberg Verrenberger Fürstenfass Weinkellerei Hohenlohe⁴</i> (Aroma von Sauerkirsche, mit leicht kräutrig-würziger Note.)	1 l. Fl. € 21,00
<i>Trollinger - Lemberger Württemberg Weinmanufaktur Untertürkheim⁴</i> (Schwarzkirsche u. Holunder, würzige Fruchtnote u. ein harmonischer Abgang.)	1 l. Fl. € 19,80
<i>Zabu DOC Sizilien, Weingut Zabu 100% Nero D' Avola ⁴</i> (Schöne Beeren Aromen, kräftig, Vollmundig und sehr Harmonisch)	0,75 l. Fl. € 24,00
<i>Donar Dornfelder - Hegel Remstal - Korb, Weingut Singer und Bader⁴</i> (Fruchtbetonter Rotwein, weicher Abgang u. Noten von dunklen Beerenfrüchten.)	0,75 l. Fl. € 29,00
<i>Anciens Temps Cabernet-Syrah, trocken Frankreich, Languedoc⁴</i> (Bukett nach schwarzen Johannisbeeren, Vanille und dezente pfeffrige Note)	0,75 l. Fl. € 29,00

≈ Weißweine ≈

<i>Riesling Q.b.A, trocken Württemberg Weinmanufaktur Untertürkheim⁴</i> (Gut ausbalancierter Riesling. Zitrusfrüchte, Honigmelone, Weinbergpfirsich)	1 l. Fl. € 21,00
<i>Riesling Trocken Württemberg Verrenberger "Fürstenfaß" Weinkellerei Hohenlohe⁴</i> (Frischer, geradliniger Riesling mit Anklänge von Stachelbeere)	1 l. Fl. € 21,00
<i>Grauburgunder Trocken Weingut Zimmerlin Baden-Kaiserstuhl ⁴</i> (Aromen von gelben Äpfeln, Pfirsich, Honigmelone, erfrischende Säurestruktur)	1 l. Fl. € 24,00
<i>Chardonay IGT Venetien, Weingut Torresella⁴</i> (Fruchtige Frische mit feiner Säure und angenehmen Nachklang)	0,7 l. Fl. € 24,00

≈ Roseweine ≈

<i>Spätburgunder-Weißherbst Q.b.A feinherb Württemberg, Weinmanufaktur Untertürkheim⁴</i> (Himbeer und Erdbeearomen. Verspielte Fruchtigkeit)	0,7 l. Fl. € 21,50
<i>Pinot Gricio Rose DOC Venetien, Weingut Torresella⁴</i> (Erdbeer u. Kirscharomen. Am Gaumen mit deutlicher Beerennote)	0,7 l. Fl. € 24,00

Zum Spätzleschwob

Schwäbisches Wirtshaus

≈ Anhang ≈

Liebe Gäste

Wir sind stets bestrebt für Sie die besten und frischesten Lebensmittel für die Zubereitung unserer Gerichte zu verwenden. Zudem sind wir bestrebt auf die Verwendung kennzeichnungspflichtiger Zusatzstoffe zu verzichten, soweit dies möglich ist. Die Ausweisung der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe haben wir mit Zahlen und die kennzeichnungspflichtigen Allergene mit Buchstaben hinter den jeweiligen Gerichten vermerkt.

≈ Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe ≈

1 Farbstoff 2 Konservierungsstoff 3 Antioxidationsmittel 4 Schwefeldioxid
5 Schwärzungsmittel 6 Geschmacksverstärker 7 Phosphat 8 Süßungsmittel
* Koffeinhaltig ** Farbstoff ***Chininhaltig

≈ Kennzeichnungspflichtige Allergene ≈

- a Glutenthaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (in unserer Speisekarte aufgeführten Gerichte wird Weizen verwendet und beim Brot Weizen und Roggen)
- 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 (d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- i Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- j Senf und Senferzeugnisse
- k Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- l Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse
- m Süßlupinen und Süßlupinenerzeugnisse (Erbsen, Kichererbsen, Erdnüsse)
- n Schwefeldioxid und Sulfite (bei einer Konzentration von mind. 10 mg/kg oder Liter)

Vogelsangstraße 50 70197 Stuttgart Tel.: 0711-6363189 Fax: 0711-6332101

www.zumspaetzleschwob.de

Tübinger Straße, 1906. In der Bildmitte das Karls gymnasium (1885 erbaut), dahinter die 1879 geweihte Marienkirche