

- seit 1991 -

Zum Spätzleschwob

Schwäbisches Wirtshaus-Restaurant

Herzlich willkommen beim "Spätzleschwob"

Genießen Sie in urigem Ambiente schwäbische, gutbürgerliche Hausmannskost und Spezialitäten, wie unsere hausgemachten Maultaschen, welche wir Ihnen in verschiedenen Variationen anbieten.

Gerne stehen wir Ihnen bei privaten oder betrieblichen Anlässen/Feiern, wie z.B.: Geburtstage, Hochzeiten, Weihnachtsfeiern usw. mit unseren Räumlichkeiten, unserer Küche, unserem Service und einer breiten Palette von Menü und Gestaltungsvorschlägen zur Verfügung.

Die meisten Gerichte können gut verpackt auch mitgenommen werden.

Gerne bereiten wir, wenn möglich, auch kleinere Portionen zu. Für die sogenannte "Seniorenportion" ziehen wir je nach Gericht € 1,00 - € 2,00 vom regulären Preis ab.

Für Beilagenänderung zu den Hauptgerichten berechnen wir € 1,00

Alle Gerichte in unserer Speisekarte werden für Sie frisch zubereitet und wir bitten um Verständnis, falls es gelegentlich zu Wartezeiten kommt.

Guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt wünscht Ihnen Ihr Team vom „Spätzleschwob“

KÜCHENZEITEN:

Mo. - Fr.: von 17.30 Uhr bis 21.30 Uhr

So: von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr und 17.30 Uhr bis 21.30 Uhr

Samstag: Ruhetag

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

www.zumspaetzleschwob.de

Zum Spätzleschwob

Schwäbisches Wirtshaus-Restaurant

Aperitifs

Campari Soda mit 4 cl. Campari 1*	0,2 l.	€ 6,00
Campari Orange mit 4 cl. Campari 1*	0,2 l.	€ 6,50
Martini Bianco 4,	5 cl.	€ 4,50
Glas Sekt, Sekt Orange 4	0,1 l.	€ 5,50
Prosecco 4	0,1 l.	€ 5,50
Flasche Prosecco 4	0,75 l.	€ 22,00
Hugo 4		€ 7,20
Aperol Spritz 1,2,7		€ 7,20

Suppen

Spätzlesuppe im Terrinchen 6,a,c,i	€ 5,90
Flädlesuppe im Terrinchen 6,a,c,i	€ 5,90
Maultaschensuppe im Terrinchen a,c,i	€ 6,90

Marktfrische Salate

„Wirtshaussalat“ Bunter gemischter Salat (Von allem ebbes) 4,i,j	€ 4,90
Hausgemachter Kartoffelsalat 4,i,j	€ 4,90
Großer „Wirtshaussalat“ Bunter gemischter Salatteller (Von allem ebbes) 4,i,j	€ 9,90
„Maultaschensalat“ großer Salatteller mit gerösteten Maultaschen und Ei 4,a,c,i,j	€ 13,90
„Fitness Salat“ großer Salatteller mit gebratene Putenbruststücke und Ei 4,c,i,j,g	€ 13,90

Zum Spätzleschwob

Schwäbisches Wirtshaus-Restaurant

E i n f a c h u n d g u t

1 Paar frische Kalbsbratwürste ^{4,6*} in kräftiger Sauce dazu Kartoffelsalat ^{a,i,j}	€ 11,90
Wurstsalat "Schweizer Art" mit Käse ^{2,4,6,7*} und Brot ^{a,g}	€ 11,90
Wurstsalat "Schweizer Art" mit Käse ^{2,4,6,7*} und Bratkartoffeln ^{a,g}	€ 12,90
Zwiebelrostbraten ca. 220 gr. mit typischem Fettrand für mehr Geschmack, im Sößle mit Brot ^{a,g}	€ 21,90

Ä l l e s o m ' d M a u l t a s c h

Hausgemachte Maultaschen

in der Brühe mit hausgem. Kartoffelsalat ^{6,a,c,i}	€ 14,00
an Rahmsauce mit gemischtem Salat ^{a,c,g,i,j}	€ 14,50
"Geschmelzt" (Zwiebelschmelze & Bratensauce) mit Kartoffelsalat ^{a,c,g,i,j}	€ 14,50
geröstet, in Ei gebacken mit gemischtem Salat ^{a,c,i,j}	€ 15,50
"Jäger Art" mit frischen Pilzen und Rahmsauce und gemischtem Salat ^{a,c,g,i,j}	€ 15,50
„Försterliesel“ Maultaschen mit frischen Pilzen, Speck, Röstzwiebeln und Rahmsoße, dazu Blattsalat ^{a,c,g,i,j}	€ 16,50

Zum Spätzleschwob

Schwäbisches Wirtshaus-Restaurant

Schwäbische Spezialitäten

Krautspätzle mit Schinken ^{2,4,6,7*} (oder Vegetarisch ohne Schinken) ^{a,c} ,	€ 12,90
Käsespätzle mit Blattsalat (Vegetarisch) ^{a,c,g,j}	€ 13,50
Linsen mit hausgem. Spätzle, 1 Paar Saiten und Schweinespeck ^{2,3,4,6* a,i,c,g}	€ 13,90
Saure Kutteln mit Trollinger verfeinert dazu Bratkartoffeln ^{4,a,g,j}	€ 14,50
Saure Nierchen vom Schwein mit Trollinger verfeinert dazu Bratkartoffeln ^{4,a,g,j}	€ 14,50
Schwäbischer Sauerbraten vom Rinder Bugfilet (Färsenfleisch) mit hausgem. Spätzle ^{4,a,g,c,i,j}	€ 18,50
„Schwabenpfännle“ 3 Schweinemedallions auf hausgem. Spätzle in frischer Pilzrahmsauce ^{a,c,g,i,j}	€ 18,50

Vom Schwein

„Wirtshausschnitzel“ Zwei panierte Schweinerückenschnitzel mit Pommes Frites ^{a,c,i,j}	€ 14,50
Rahmschnitzel mit hausgem. Spätzle ^{a,c,g,i,j}	€ 15,50
Jägerschnitzel mit frischen Pilzen, hausgem. Spätzle ^{a,c,g,i,j}	€ 16,90
Cordon Bleu gefüllt mit Hinterschinken, Speck und Käse ^{2,4,6,7*} dazu Pommes Frites ^{a,c,g,i,j}	€ 18,50

Vom Rind

Rumpsteak ca. 220 gr. mit typischem Fettrand für mehr Geschmack, Kräuterbutter dazu Pommes Frites ^{g,i,j}	€ 24,90
Zwiebelrostbraten ca. 220 gr. mit typischem Fettrand für mehr Geschmack, hausg. Spätzle und Bratensauce ^{a,c,g,i,j}	€ 24,90

Zum Spätzleschwob

Schwäbisches Wirtshaus-Restaurant

Empfehlungen des Hauses

Flädle gefüllt mit frischen Rahmpilzen mit Blattsalat (Vegetarisch) a,c,g,j	€ 13,50
„Nemme Normal“ Chili - Peperoni - Käsespätzle mit Blattsalat (Vegetarisch, Scharf) a,c,g,j	€ 13,50
In Trollinger geschmorte Schweinebäckchen mit hausgem. Spätzle a,c,g,i,j	€ 16,90
Original Wiener Schnitzel vom Kalb, in Butterschmalz gebraten mit Preiselbeeren und hausgem. Kartoffel- Gurkensalat a,c,g,i,j	€ 22,90

Extras

Portion hausgem. Spätzle mit Bratensauce a,c,g	€ 5,50
Portion Pommes Frites oder Portion Kroketten	€ 5,50
Portion Bratkartoffeln oder Portion Salzkartoffeln	€ 5,50
Portion Braten oder Rahmsauce ^g	€ 2,00
Portion Jägersauce ^g (Pilzrahmsauce)	€ 3,00
Portion Majo ^{1,2,8*} , Ketchup ^{1,2,3,8,f*} oder Senf ^{8*}	€ 0,30

Nachtsch

Süßes Flädle nach Art des Hauses mit Apfelmus und Puderzucker 2,3,8,a,c,g	€ 6,90
Vanilleiscreme ^{1,7,8*} mit warmer Himbeersauce und Sahne a,g	€ 6,90
Apfelstrudel mit Vanilleiscreme ^{1,7,8*} und Sahne a,g	€ 6,90

Zum Spätzleschwob

Schwäbisches Wirtshaus-Restaurant

Heiße Getränke

Tasse Kaffee*	€ 3,00
Espresso*	€ 2,60
Cappuccino* ^g	€ 3,20
Latte Macchiato* ^g	€ 3,40
Glas Tee, verschiedene Sorten (bitte Service fragen)	€ 2,90
Tee mit 2cl. Rum	€ 4,50

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser (sauer, still oder süß)	0,2 l.	€ 2,20	0,4 l.	€ 3,30
Flasche Teinacher Gourmet (Medium oder Still)			0,75 l.	€ 5,50
Pepsi Cola 1,***, Pepsi Cola Light 1,***	0,2 l.	€ 2,60	0,4 l.	€ 4,00
Mirinda 1,3,** (Orangenlimo)	0,2 l.	€ 2,60	0,4 l.	€ 4,00
Spezi (Cola & Orangenlimo) 1,3,***	0,2 l.	€ 2,60	0,4 l.	€ 4,00
Bitter Lemon 3,***	0,2 l.	€ 2,70		
Bitter Lemon - Schorle 3,**			0,4 l.	€ 4,00
Eistee (Peach)			0,33 l.	€ 3,70

Säfte | Nektar

Apfelsaft, Orangensaft, Grapefruitsaft, Johannisbeernektar, Maracujanektar, Kirschnektar³,

Saft Nektar	0,2 l.	€ 3,00	0,4 l.	€ 4,60
Saftschorle Nektarschorle	0,2 l.	€ 2,60	0,4 l.	€ 4,00

Zum Spätzleschwob

Schwäbisches Wirtshaus-Restaurant

Rotweine

Trollinger Trocken Württemberg Weinmanufaktur Untertürkheim ⁴ (Kirschnoten, rote Paprika, typ. Mandelaromen, viel Frucht und feine Würze)	0,25 l.	€ 5,50	1 l. Fl.	€ 21,50
Trollinger Trocken Württemberg Verrenberger Fürstenfass Weinkellerei Hohenlohe ⁴ (Aroma von Sauerkirsche, mit leicht kräutrig-würziger Note.)	0,25 l.	€ 5,50	1 l. Fl.	€ 21,50
Trollinger - Lemberger Württemberg Weinmanufaktur Untertürkheim ⁴ (Schwarzkirsche u. Holunder, würzige Fruchtnote u. ein harmonischer Abgang.)	0,25 l.	€ 5,50	1 l. Fl.	€ 21,50
Nero D' Avola Sizilien DOC ⁴ (Schöne Beeren Aromen, kräftig, Vollmundig und sehr Harmonisch)	0,2 l.	€ 6,70	0,75 l. Fl.	€ 24,00
Anciens Temps Cabernet-Syrah, trocken Frankreich, Languedoc ⁴ (Bukett nach schwarzen Johannisbeeren, Vanille und dezent pfeffrige Note)			0,75 l. Fl.	€ 29,00
Schorle rot vom Württemberger ⁴			0,25 l.	€ 4,00
1/8 rot vom Württemberger ⁴			0,125 l.	€ 3,50

Weißweine

Riesling Q.b.A, trocken Württemberg Weinmanufaktur Untertürkheim ⁴ (Gut ausbalancierter Riesling. Zitrusfrüchte, Honigmelone, Weinbergpfirsich)	0,25 l.	€ 5,50	1 l. Fl.	€ 21,50
Riesling Trocken Württemberg Verrenberger "Fürstenfaß" Weinkellerei Hohenlohe ⁴ (Frischer, geradliniger Riesling mit anklänge von Stachelbeere)	0,25 l.	€ 5,50	1 l. Fl.	€ 21,50
Grauburgunder Trocken Weingut Zimmerlin Baden-Kaiserstuhl ⁴ (Aromen von gelben Äpfeln, Pfirsich, Honigmelone, erfrischende Säurestruktur)	0,2 l.	€ 5,50	1 l. Fl.	€ 24,50
Chardonay IGT Venezia, Weingut Torresella ⁴ (Fruchtige Frische mit feiner Säure und angenehmen Nachklang)	0,2 l.	€ 6,70	0,7 l. Fl.	€ 24,50
Sauvignon IGT Venezia, Weingut Torresella ⁴ (Strohgelb mit grünlichen Reflexen, Zitrustöne, Weiße Blüten, sanft, trocken)	0,2 l.	€ 6,70	1 l. Fl.	€ 24,50
Schorle weiß vom Württemberger ⁴			0,25 l.	€ 4,00
1/8 weiß vom Württemberger ⁴			0,125 l.	€ 3,50

Rosewein

Spätburgunder-Weißherbst Q.b.A feinherb Württemberg, Weinmanufaktur Untertürkheim ⁴ (Himbeer und Erdbeeraromen. Verspielte Fruchtigkeit)	0,2 l.	€ 5,70	0,7 l. Fl.	€ 22,00
--	--------	--------	------------	---------

Zum Spätzleschwob

Schwäbisches Wirtshaus-Restaurant

Biere

Vom Fass

Dinkel Acker Privat ^a	0,3 l.	€ 3,70	0,5 l.	€ 4,50
Schwaben Bräu Meisterpils ^a			0,4 l.	€ 4,50
Cluss Kellerpils ^a	0,3 l.	€ 3,90	0,5 l.	€ 4,80
Sanwald Hefeweizen hell (vom Fass) ^a	0,3 l.	€ 3,80	0,5 l.	€ 4,60

Flaschenbiere

Sanwald Kristallweizen ^a			0,5 l.	€ 4,60
Sanwald Hefeweizen Dunkel ^a			0,5 l.	€ 4,60
Franziskaner Hefeweizen ^a			0,5 l.	€ 4,60
Schwaben Bräu "Das Schwarze" ^a			0,5 l.	€ 4,60
Wulle ^a			0,33 l.	€ 4,00

Biermixgetränke

Radler ^a	0,3 l.	€ 3,70	0,5 l.	€ 4,50
Diesel (Pepsi Cola & Bier) ^{a,1,***}	0,3 l.	€ 4,10	0,5 l.	€ 5,00
Weizenradler "Russe" ^a	0,3 l.	€ 3,90	0,5 l.	€ 4,80
Kirschweizen ^a			0,5 l.	€ 5,00
Colaweizen (Pepsi Cola & Sanwald Hefeweizen) ^{a,1,***}			0,5 l.	€ 5,00

Alkoholfreie Biere

Dinkel Acker Alkoholfrei Flasche ^a			0,3 l.	€ 3,80
Franziskaner Hefeweizen Alkoholfrei ^a			0,5 l.	€ 4,50

Spirituosen

Ouzo Plomari	2 cl.	€ 3,00
Ramazotti	2 cl.	€ 3,20
Fernet Branca	2 cl.	€ 3,20
Metaxa	2 cl.	€ 3,40
Jägermeister	2 cl.	€ 3,20
Baileys ^{1,g,***}	2 cl.	€ 3,20
Wodka	2 cl.	€ 3,00
Jack Daniels	4 cl.	€ 6,50

Schauen Sie auch in unsere „Scheibel“ Digestif Karte rein.

- seit 1991 -

Wirtshaus Zum Spätzleschwob



Schwäbisch gutbürgerliche Hausmannskost und Spezialitäten

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

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
* Koffeinhalzig ** Farbstoff ***Chininhalzig

Kennzeichnungspflichtige Allergene

- a Glutenhaltige 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)