

## Vorspeise

Kleiner gemischter Salat mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten <sup>11,B,E,H</sup>	3,90 €
Großer gemischter Salat mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten	6,90 €
Großer gemischter Salat mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten mit gebratenen Putenstreifen	9,90 €
Großer gemischter Salat mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten mit Thunfisch, Oliven und Zwiebeln <sup>3,F</sup>	9,90 €
Meeresfrüchtesalat <sup>3,5,14,B</sup>	13,90 €
Gaisburger Marsch (mit Spätzle und Kartoffeln)	6,90 €

## Schwäbische Gerichte

Schwabenteller (hausgemachte Maultasche, Schweinefilet im Speckmantel, Käsespätzle, Bratensauce)	12,90 €
Geschmorte Kalbsbäckchen an Blaukraut und Serviettenknödel	19,80 €
Gegrilltes Kalbssteak an Waldpilzrahmsauce, dazu frische Tagliatelle	24,90 €
Zwiebelrostbraten mit Bratensauce und gebutterten Spätzle <sup>1,4,B,D,E</sup>	20,70 €
Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln und kleinem Beilagensalat <sup>1,4,7,11,A,B,C,E,H</sup>	9,20 €
Hausgemachte Maultaschen, geschmelzt mit Butter und Zwiebeln, an Bratensauce und Kartoffelsalat <sup>1,4,B,C,D,E,J</sup>	12,90 €
Linsen mit Spätzle und Saitenwurst <sup>1,4,B,C,D,E,J</sup>	10,40 €
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites	14,90 €
Gegrillte Rindfleischspieße von argentinischem Roastbeef mit Ofenkartoffel und Sour Creme	17,90 €

## Vegetarisch

Baked Potato (Offenkartoffel) mit Sour-Cream-Dip und gegrilltem Gemüse	9,80 €
Gerollte Mozzarella (Artischocken, Aubergine, Zucchini, Rucola und Tomatenscheiben)	9,50 €
Superfood-Bowl (gegrilltes Gemüse, Fetakäse, Rucola und Balsamicocreme)	9,80 €

### Zusatzstoffe

A mit Farbstoff, B konserviert, C mit Antioxidationsmittel, D mit Geschmacksverstärker, E geschwefelt, F geschwärzt, G gewachst, M mit Süßungsmitteln, I mit Phosphat, J Koffeinhaltig, chininhaltig, K genetisch verändert

### Allergene

1 Eier, 2 Erdnüsse, 3 Fisch, 4 Glutenhaltiges Getreide, 5 Krebstiere, 6 Lupinen, 7 Milch/Laktose, 8 Schalenfrüchte, 9 Schwefeldioxid und Sulfite, 10 Sellerie, 11 Senf, 12 Sesamsamen, 13 Soja, 14 Weichtiere

## Fisch

Seppie alla griglia <sup>11,14,B,E,H</sup> (Sepia vom Grill mit Beilagensalat)	14,80€
Schwertfisch vom Grill, dazu Beilagensalat <sup>3,11,B,E,H</sup>	16,20€
Gebratenes Doradenfilet an Butter-Weißweinsauce, dazu Petersilienkartoffeln und Beilagensalat	16,90€

## Nudelgerichte

FrISChe Tagliatelle al Salmone (Bandnudeln mit Lachs an Rosésauce) <sup>1,3,4,7,B</sup>	10,40 €
Pasta Mare e Monti (mit Shrimps und Champignons in Rosésauce) <sup>4,5,B</sup>	9,50 €
Rigatoni Rossini (mit Schinken, Champignons und Erbsen in Fleisch Sahnesauce) <sup>4,7,10,B,C,D,J</sup>	8,90 €
Pasta al Forno (mit Fleisch-Sahnesauce, Schinken und Käse überbacken) <sup>4,7,10,B,C,D,J</sup>	9,10 €
Penne Gamberetti (mit Shrimps) <sup>4,5</sup>	9,50 €
Pasta Bolognese <sup>4,5,10,B,D</sup>	8,90 €

### Zusatzstoffe

A mit Farbstoff, B konserviert, C mit Antioxidationsmittel, D mit Geschmacksverstärker, E geschwefelt, F geschwärzt, G gewachst, M mit Süßungsmitteln, I mit Phosphat, J Koffeinhaltig, chininhaltig, K genetisch verändert

### Allergene

1 Eier, 2 Erdnüsse, 3 Fisch, 4 Glutenhaltiges Getreide, 5 Krebstiere, 6 Lupinen, 7 Milch/Laktose, 8 Schalenfrüchte, 9 Schwefeldioxid und Sulfite, 10 Sellerie, 11 Senf, 12 Sesamsamen, 13 Soja, 14 Weichtiere

## Dessert

Tartufo (schwarz, weiß oder Limoncello) <sup>1,4,7,13,A</sup>	4,20 €
Tiramisu <sup>1,4,7,A,J</sup>	4,50 €
Hausgemachte Apfelkühle mit Vanillesauce	6,50 €

## Pizza

Margherita (mit Tomaten und Käse) <sup>4,7,B</sup>	6,50 €
Pizza Napoli (mit Tomaten, Käse und Sardellen) <sup>3,4,7,B</sup>	8,20 €
Pizza Capricciosa (mit Tomaten, Käse, Schinken, Oliven und Champignons) <sup>4,7,B,C,D,F,J</sup>	8,50 €
Pizza Salami (mit Tomaten, Käse und Salami) <sup>4,7,B,D</sup>	7,50 €
Pizza Prosciutto (mit Tomaten, Käse und Schinken) <sup>4,7,B,C,D,J</sup>	7,60 €
Pizza Funghi Freschi (mit Tomaten, Käse und frischen Champignons) <sup>4,7,B</sup>	7,90 €
Pizza Funghi e Prosciutto (mit Tomaten, Käse, Schinken und frischen Champignons) <sup>4,7,B,C,D,J</sup>	8,20 €
Pizza frutti di Mare (mit Tomaten, Käse und Meeresfrüchten) <sup>4,5,7,14,B</sup>	9,20 €
Pizza Tonno (mit Tomaten, Käse, Thunfisch und Zwiebeln) <sup>3,4,7,B</sup>	8,10 €
Pizza Quattro Stagione (mit Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Oliven, Artischocken und Salami) <sup>4,7,B,C,D,F,J</sup>	8,90 €
Pizza Cipolle (mit Tomaten, Käse und Zwiebeln) <sup>4,7,B</sup>	6,90 €
Pizza Vegetale (mit Tomaten, Käse und frischem, gegrillten Gemüse) <sup>4,7,B</sup>	9,50 €
Pizza Calzone (mit Tomaten, Käse, Schinken, Champignons und Salami) <sup>4,7,B,C,D</sup>	8,70 €

### Zusatzstoffe

A mit Farbstoff, B konserviert, C mit Antioxidationsmittel, D mit Geschmacksverstärker, E geschwefelt, F geschwärzt, G gewachst, M mit Süßungsmitteln, I mit Phosphat, J Koffeinhaltig, chininhaltig, K genetisch verändert

### Allergene

1 Eier, 2 Erdnüsse, 3 Fisch, 4 Glutenhaltiges Getreide, 5 Krebstiere, 6 Lupinen, 7 Milch/Laktose, 8 Schalenfrüchte, 9 Schwefeldioxid und Sulfite, 10 Sellerie, 11 Senf, 12 Sesamsamen, 13 Soja, 14 Weichtiere

## Menü 1

Gaisburger Marsch (mit Spätzle und Kartoffeln)

Hausgemachte Maultaschen, geschmolzt mit Butter und Zwiebeln, an Bratensauce und  
Kartoffelsalat<sup>1,4,B,C,D,E,J</sup>

Hausgemachte Apfelkühle mit Vanillesauce

**25,90€**

## Menü 2

Kleiner gemischter Salat mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten

Gegrillte Rindfleischspieße von argentinischem Roastbeef mit Ofenkartoffel und Sour Creme

Tiramisu

**26,90€**

## Menü 3

Kleiner gemischter Salat mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten<sup>11,B,E,H</sup>

Pizza mit 3 Zutaten nach Wahl

Cola 0,33l

**13,80**

### Zusatzstoffe

A mit Farbstoff, B konserviert, C mit Antioxidationsmittel, D mit Geschmacksverstärker, E geschwefelt, F geschwärzt, G gewachst, M mit Süßungsmitteln, J mit Phosphat, K koffeinhaltig, chininhaltig, L genetisch verändert

### Allergene

1 Eier, 2 Erdnüsse, 3 Fisch, 4 Glutenhaltiges Getreide, 5 Krebstiere, 6 Lupinen, 7 Milch/Laktose, 8 Schalenfrüchte, 9 Schwefeldioxid und Sulfite, 10 Sellerie, 11 Senf, 12 Sesamsamen, 13 Soja, 14 Weichtiere

## Menü 4

Gerollte Mozzarella (Artischocken, Aubergine, Zucchini, Rucola und Tomatenscheiben)

Baked Potato (Offenkartoffel) mit Sour Cream Dip und gegrillten Gemüse

Tartufo (schwarz, weiß oder Limoncello)

**19,90€**

### Zusatzstoffe

A mit Farbstoff, B konserviert, C mit Antioxidationsmittel, D mit Geschmacksverstärker, E geschwefelt, F geschwärzt, G gewachst, M mit Süßungsmitteln, I mit Phosphat, J Koffeinhaltig, chininhaltig, K genetisch verändert

### Allergene

1 Eier, 2 Erdnüsse, 3 Fisch, 4 Glutenhaltiges Getreide, 5 Krebstiere, 6 Lupinen, 7 Milch/Laktose, 8 Schalenfrüchte, 9 Schwefeldioxid und Sulfite, 10 Sellerie, 11 Senf, 12 Sesamsamen, 13 Soja, 14 Weichtiere

## Alkoholfreie Getränke

Cola/Fanta 1L	5,00 €
Vio Orange, Vio Zitrone-Limette , Bionade Holunder 0,33 l	2,90 €
Coca Cola/Cola Light/Cola Zero/ Fanta/Mezzo	2,70 €

## Weine

### ➤ Weißwein

- Fellbacher Pinot Gris(trocken) 0,7L 18,00 €
- Fellbacher Chardonnay (trocken) 0,7L 18,00 €

### ➤ Roséwein

- Fellbacher Rose (trocken) 0,7L 16,00 €

### ➤ Rotwein

- Fellbacher Lemberger (trocken) 0,7L 17,00 €
- Fellbacher Spätburgunder (trocken) 0,7L 17,00 €

### Zusatzstoffe

A mit Farbstoff, B konserviert, C mit Antioxidationsmittel, D mit Geschmacksverstärker, E geschwefelt, F geschwärtzt, G gewachst, M mit Süßungsmitteln, I mit Phosphat, J Koffeinhaltig, chininhaltig, K genetisch verändert

### Allergene

1 Eier, 2 Erdnüsse, 3 Fisch, 4 Glutenhaltiges Getreide, 5 Krebstiere, 6 Lupinen, 7 Milch/Laktose, 8 Schalenfrüchte, 9 Schwefeldioxid und Sulfite, 10 Sellerie, 11 Senf, 12 Sesamsamen, 13 Soja, 14 Weichtiere