

Öffnungszeiten zum Abholen

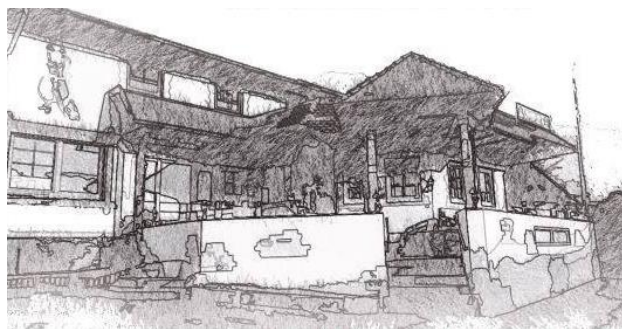
Montag bis	11:30 – 14:00 Uhr
Samstag	17:00 – 21:00 Uhr
Sonntag	11:00 – 14:00 Uhr
	17:00 – 20:00 Uhr
Dienstag Ruhetag	

Für Vorbestellungen sind wir telefonisch erreichbar
ab 10:00 Uhr

Telefon: 07432/9843700

Verpackungen

Liebe Gäste,
unserer Umwelt zuliebe benutzen wir
kompostierbares Verpackungsmaterial.
Wenn Sie Ihre eigenen Verpackungen mitbringen,
freuen wir uns auch.



Alle Preise verstehen sich mit gesetzlicher
Mehrwert-Steuer.

„Stiegel“ zum Mitnehmen

Salate

Beilagensalat

verschiedene Blattsalate und hausgemachte
Rohkostsalate mit French-Dressing 4,90 €

„Landhaus-Salat“

großer Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust und
knusprigem Speck 14,50 €

„Störtebeker-Salat“

Gegrillte Fischfilets -Forellenzucht Belser, Haigerloch-
mit Café de Paris und gegrilltem Gemüse 22,00 €

„Schnitzel-Salat“

Schweinerücken paniert gebacken, mit schwäbischem
Kartoffelsalat, Blattsalat und Rohkostsalaten 14,50 €

„Stiegel“-Klassiker

„Schwabenteller“ - vo allem ebbes -

Rostbraten - medium gebraten - mit geschmälzten
Zwiebeln, Schweinefilet und Maultäschle auf Rahmsoße,
dazu frisches Gemüse
und hausgemachte Spätzle 27,50 €

Schweinefilet „Haberschlechter“

mit Lemberger-Preiselbeersoße
und überbackenen Käsespätzle 19,50 €

Schweinefilet „Zitterhof“

mit Champignonrahmsoße, Karotten-Erbsengemüse und
hausgemachten Spätzle 19,50 €

Alle Preise verstehen sich mit gesetzlicher
Mehrwert-Steuer.

Kalbschnitzel „Wiener Art“

paniert gebacken mit Pommes Frites 19,50 €

„Zürcher Geschnetzeltes“

Geschnetzeltes vom Kalb in Pilzrahmsoße
mit frischem Brokkoli und Bandnudeln 19,50 €

Grillteller

Medaillons vom Schwein, Pute, und Rind
mit Café de Paris, Speckbohnen
und Pommes 19,50 €

Schwäbischer Rostbraten - medium gebraten -

mit geschmälzten Zwiebeln und Spätzle 24,50 €

„Tellerschnitzel“ vom Schweinerücken paniert gebacken

mit Spätzle und „Soß“ 13,00 €

„Stiegel-Pfännle“

Geschnetzeltes gemischt mit frischem Marktgemüse
und hausgemachten Spätzle auf Rahmsoße 13,00 €

Schwäbische Ablinsen

Mit geräucherten Schweinebäckle, Saitenwürstchen
und hausgemachten Spätzle 13,00 €

An den Wochentagen bieten wir zusätzlich mittags unsere
Tagesessen an

Fleisch- bzw. Fischgericht 9,50 €

Vegetarisches Gericht 8,50 €

Alle Preise verstehen sich mit gesetzlicher
Mehrwert-Steuer.

Maultaschen

Hausgemachte Maultaschen in der Brühe mit schwäbischem Kartoffelsalat 11,00 €

Hausgemachte Maultaschen „Gärtnerin“ auf Rahmsoße mit frischem Marktgemüse 13,50 €

Vegetarisch

„Albschmaus“ hausgemachte Kräuterknöpfle mit frischem Marktgemüse auf Rahmsoße 13,00 €

„Schwäbische Käsespätzle“ hausgemachte Spätzle in Rahm mit Käse überbacken 10,00 €

„Mexikanischer Reisteller“ mit Champignons, Zucchini, Paprika und Mais in Olivenöl gebraten -scharf- 13,00 €

Frisches vom Fisch

-Forellenzucht Belser, Haigerloch-

Lachsforelle auf der Haut gebraten mit einer Soße aus Champignons, Lauch und Tomaten dazu Bandnudeln 23,50 €

Filet von der Forelle in Butter angebraten auf schwäbischen Linsengemüse und hausgemachten Spätzle 22,50 €

Filet vom Saibling Gegrillt, auf Apfel-Most-Soße mit gebratenem Brokkoli und Reis 23,50 €

Alle Preise verstehen sich mit gesetzlicher Mehrwert-Steuer.

Dessert

Mousse au chocolate 3,50 €

Für unsere kleinen Gäste

Wilde Kerle
Hausgemachte Spätzle mit Rahmsoße 4,00 €

Tom & Jerry
Gegrillte Putenbrust mit Rahmsoße, Karottengemüse und Spätzle 9,50 €

Donald Duck
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes 8,50 €

Alle Preise verstehen sich mit gesetzlicher Mehrwert-Steuer.

„Stiegel“-Tröpfchen zum Mitnehmen

Collegium WürttembergRotenberg & Uhlbach e.G.

Weißweine

Flasche 0,75 l

18er Uhlbacher Götzenberg Riesling Kabinett
Feinfruchtig mit leichter, eleganter Süße, ausgewogene Säure, Grapefruit, Zitrus und Ananas am Gaumen. 10,00 €

Roséweine

18er Uhlbacher Götzenberg Spätburgunder Weißherbst Kabinett
Saftig, leichte Süße prägt diesen Wein, Himbeer-, Erdbeer- und Feigenaromen. 10,00 €
19er Rosé-Cuvée trocken „406 n.N.“ Höhepunkte Beeriger, schlanker, sommerlicher Wein für den unbeschwerten Genuss. 11,00 €

Rotwein

18er Trollinger feinherb
Fruchtiger Trollinger mit sortentypischen Aromen von Himbeeren, Mandeln und Erdbeeren. 9,00 €

Sekt und Secco

18er Secco rosé
Außerordentlich aromatischer Perlwein mit dezenter Süße und Aromen von Zitrus, weißem Pfirsich und Birne 12,00 €

Vom Schloss Affaltrach Rieslingsekt „Edition Stiegel“
Volles, reifes Rieslingbukett. Stoffig, rassig und nachhaltig. 13,00 €

Alle Preise verstehen sich mit gesetzlicher Mehrwert-Steuer.