

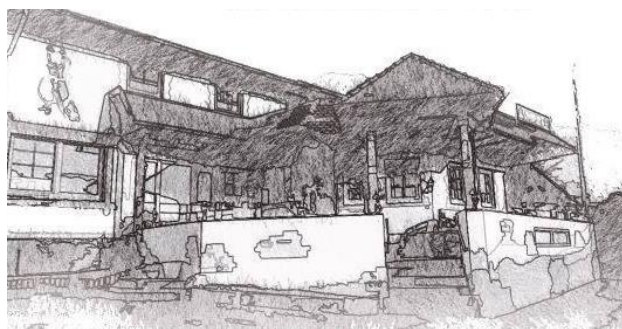
Öffnungszeiten zum Abholen

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 (1€/Gericht)
 oder das „ReCircle“-Mehrwegsystem.
 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	5,90 €
„Landhaus-Salat“	
großer Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust und knusprigem Speck	15,- €
„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	18,50 €

„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 22,- €

„Zürcher Geschnetzeltes“
Geschnetzeltes vom Kalb in Pilzrahmsoße mit frischem Brokkoli und Bandnudeln 21,- €

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“, dazu Beilagensalat 18,50 €

„Stiegel-Pfännle“
Geschnetzeltes gemischt mit frischem Marktgemüse und hausgemachten Spätzle auf Rahmsoße 15,00 €

Schwäbische Ablinsen
Mit geräucherten Schweinebäckle, Saitenwürstchen und hausgemachten Spätzle 15,00 €

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 14,- €

Vegetarisch

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

„Schwäbische Käsespätzle“ hausgemachte Spätzle in Rahm mit Käse überbacken 13,00 €

„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 4,50 €

Für unsere kleinen Gäste

Wilde Kerle
Hausgemachte Spätzle mit Rahmsoße 4,00 €

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

Donald Duck
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes 8,50 €

Verpackungen

ReCircle Mehrwegverpackung Pfand
Lila / groß 10,- €
Klar / klein 5,- €

Einwegverpackung pro Gericht 1,-€
-Biologisch Abbaubar-

Alle Preise verstehen sich mit gesetzlicher Mehrwert-Steuer.

„Stiegel“-Tröpfchen zum Mitnehmen

Weingut Alexander Heinrich
-Obersulm am Neckar-

Weißweine

Flasche 0,75 l

21er Weißweincuvée „Zeitgeist“, trocken
weiße Johannisbeere, frischer Grasschnitt, gelbe Früchte
Gaumen: prägnant und laut mit gute Länge, Litschi,
cremig. 11,00 €

Roséweine

21er Lemberger, rosé trocken
fruchtbetonter Wein, Himbeere, weiße Johannisbeere,
Rhabarber und Erdbeere 10,00 €

21er Samtrot, rosé fruchtbetont 10,00 €
bouquet von erdbeeren und waldfrüchten

Rotwein

18er Lemberger „S1“, trocken
intensive Aromen von Cassis, Brombeere, Kräuter und
Wildkirschen, begleitet von zurückhaltenden, rauchigen
Holznoten. 11,00 €

Sekt und Secco

21er perlwein „violino“ rosé
rosé perlwein mit zugesetzter Kohlensäure 10,00 €

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

Alle Preise verstehen sich mit gesetzlicher Mehrwert-Steuer.