



Öffnungszeiten zum Abholen

Freitag	17:00 – 19:30 Uhr
Samstag	17:00 – 19:30 Uhr
Sonntag	11:30 – 14:00 Uhr 17:00 – 19:00 Uhr

**Für Vorbestellungen sind wir telefonisch erreichbar
von Freitag bis Sonntag ab 10:00 Uhr
Telefon: 07432/9843700**

Verpackungen

**Liebe Gäste,
unserer Umwelt zuliebe möchten wir Sie bitten
eigene Verpackungsmaterialien mitzubringen.
Für selbst mitgebrachte Schüsseln, Schalen oder Tupperware
erlassen wir Ihnen 0,50 € pro Essen.**

„Stiegel“ zum Mitnehmen

Salate

Vorspeisensalat

verschiedene Blattsalate und hausgemachte Rohkostsalate
mit French-Dressing 4,50 €

„Landhaus-Salat“

großer Salatteller mit gebratenen Putenmedaillons und knusprigem Speck 13,50 €

„Stiegel“-Ente

Halbe Ente - frisch aus dem Ofen -
an Apfelrotkraut
und hausgemachten Kräuterknöpfle 18,50 €

Enten „Viertel“ - frisch aus dem Ofen -
an Apfelrotkraut
und hausgemachten Kräuterknöpfle 16,50 €

„Stiegel“-Klassiker

„Schwabenteller“ - vo allem ebbes -
Rostbraten - medium gebraten - mit geschmälzten Zwiebeln,
Schweinefilet und Maultäschle auf Rahmsoße,
dazu frisches Gemüse und hausgemachte Spätzle 22,50 €

Schweinefilet „Haberschlachter“
mit Lemberger-Preiselbeersoße und überbackenen Käsespätzle 17,00 €

Schweinefilet „Zitterhof“
mit Champignonrahmsoße,
Karotten-Erbsengemüse und hausgemachten Spätzle 17,50 €

Kalbschnitzel „Wiener Art“
paniert gebacken mit Röstkartoffeln 17,00 €

„Zürcher Geschnetzeltes“
Geschnetzeltes vom Kalb in Pilzrahmsoße
mit frischem Brokkoli und hausgemachten Spätzle 18,50 €

„Stiegel“ für die Küche daheim

Kalt mitnehmen, warmmachen und „Stiegel“ daheim genießen:

Kartoffelsalat	je 100 g	1,50 €
Karottensalat	je 100 g	1,50 €
Gurkensalat	je 100 g	1,50 €
Krautsalat	je 100 g	1,50 €
French-Dressing	500 ml	6,00 € + 1 € Flaschenpfand
Rinderkraftbrühe	500 ml	7,00 €+ 1 € Flaschenpfand
Bratensoße	250 ml	4,50 €+ 1 € Flaschenpfand
Champignonrahmsoße	250 ml	4,50 €+ 1 € Flaschenpfand
Hausgemachte Spätzle	500 g	7,50 €
Hausgemachte Kräuterknöpfe	500 g	7,50 €
Apfelrotkraut	200 g	4,00 €
Hausgemachte Maultaschen	100g	2,00 €
Wildragout -aus heimischer Jagd-	300 g	9,50 €
Rinder-Roulade	Stück	8,50 €
Halbe „Stiegel“-Ente		9,50 €
Ganze „Stiegel“-Ente (auf Wunsch portioniert)		18,50 €

Alle Preise verstehen sich mit gesetzlicher Mehrwert-Steuer.

„Stiegel“-Tröpfchen zum Mitnehmen

**Collegium Württemberg
Rotenberg & 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. 9,00 €

Rotwein

18er Trollinger feinherb

Fruchtiger Trollinger mit sortentypischen Aromen
von Himbeeren, Kirschen, Mandeln und Erdbeeren.

9,00 €

Sekt und Secco

18er Muskateller Secco

Außerordentlich aromatischer Perlwein mit
dezenter Süße und Aromen von Zitrus, weißem Pfirsich und Birne

12,00 €

18er Secco Rosé

Aromatischer Perlwein mit feiner Süße und Aromen von Cassis und Kirschen 11,00 €

Vom Schloss Affaltrach Rieslingsekt „Edition Stiegel“

Volles, reifes Rieslingbukett. Stoffig, rassig und nachhaltig. 13,00 €