

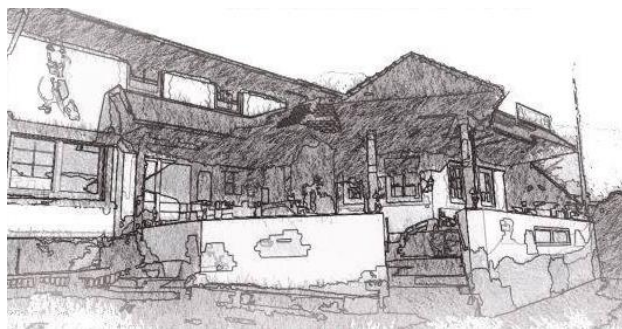
## Öffnungszeiten zum Abholen

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

**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 4,50 €

#### „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 22,50 €

#### Schweinefilet „Haberschlechter“

mit Lemberger-Preiselbeersoße  
und überbackenen Käsespätzle 18,50 €

#### Schweinefilet „Zitterhof“

mit Champignonrahmsoße, Karotten-Erbsengemüse und  
hausgemachten Spätzle 18,50 €

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 18,50 €

#### Grillteller

Medaillons vom Schwein, Pute, und Rind  
mit Café de Paris, Speckbohnen  
und Pommes 18,50 €

#### Schwäbischer Rostbraten - medium gebraten -

mit geschmälzten Zwiebeln und Spätzle 20,50 €

#### „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 Alblinsen

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 13,00 €

---

### Vegetarisch

---

**„Abschmaus“** 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. 9,00 €

#### Rotwein

---

**18er Trollinger feinherb**  
Fruchtiger Trollinger mit sortentypischen Aromen von Himbeeren, 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 €

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

Alle Preise verstehen sich mit gesetzlicher Mehrwert-Steuer.