

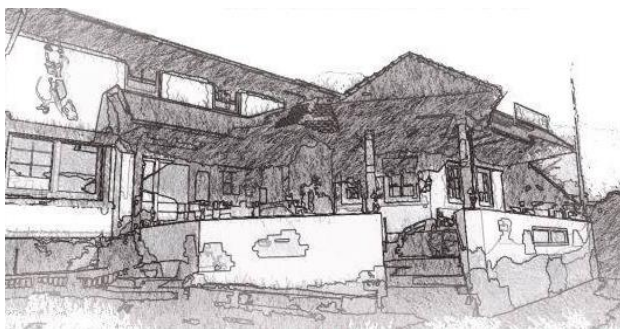
Öffnungszeiten zum Abholen

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 4,50 €

„Landhaus-Salat“
großer Salateller mit gebratenen Putenmedaillons und knusprigem Speck 13,50 €

„Störtebeker-Salat“
Gegrillte Fischfilets -Forellenzucht Belser, Haigerloch- mit Café de Paris und gegrilltem Gemüse 18,00 €

„Schnitzel-Salat“
Schweinerücken paniert gebacken, mit schwäbischem Kartoffelsalat, Blattsalat und Rohkostsalaten 13,50 €

„Sommer-Salat“
Marinierte Wassermelone mit Hirtenkäse, Rucola und Kirschtomaten 13,50 €

„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 17,00 €

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

Alle Preise verstehen sich mit gesetzlicher Mehrwert-Steuer.

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

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

Grillteller
Medaillons vom Schwein, Pute, und Rind mit Café de Paris, Speckbohnen und Pommes 17,00 €

Schwäbischer Rostbraten - medium gebraten - mit geschmälzten Zwiebeln und Spätzle 18,50 €

Wildragout -aus heimischen Wäldern- mit frischem Karottengemüse und hausgemachten Kräuterköpfele 18,50 €

„Tellerschnitzel“ vom Schweinerücken paniert gebacken mit Spätzle und „Soß“ 11,00 €

„Stiegel-Pfännle“
Geschnetzeltes gemischt mit frischem Marktgemüse und hausgemachten Spätzle auf Rahmsoße 12,00 €

Schwäbische Ablinsen
Mit geräucherten Schweinebäckle, Saitenwürstchen und hausgemachten Spätzle 12,00 €

**An den Wochentagen bieten wir zusätzlich mittags unsere
Tagesessen an**

Fleisch- bzw. Fischgericht 8,00 €

Vegetarisches Gericht 7,00 €

Alle Preise verstehen sich mit gesetzlicher Mehrwert-Steuer.

Maultaschen

Hausgemachte Maultaschen in der Brühe mit schwäbischem Kartoffelsalat 10,00 €

Hausgemachte Maultaschen „Gärtnerin“ auf Rahmsoße mit frischem Marktgemüse 12,00 €

Vegetarisch

„Albschmaus“ hausgemachte Kräuterknöpfle mit frischem Marktgemüse auf Rahmsoße 11,00 €

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

„Französisches Gemüseragout“ mit Salzkartoffeln und Spiegelei 14,00 €

Frisches vom Fisch

-Forellenzucht Belser, Haigerloch-

Lachsforelle auf der Haut gebraten mit einer Soße aus Champignons, Lauch und Tomaten dazu Bandnudeln 22,50 €

Filet von der Forelle in Butter angebraten auf schwäbischen Linsengemüse und hausgemachten Spätzle 21,50 €

Filet vom Saibling Gegrillt, auf Apfel-Most-Soße mit gebratenem Brokkoli und Reis 20,00 €

Alle Preise verstehen sich mit gesetzlicher Mehrwert-Steuer.

Dessert

Mousse au chocolate 3,00 €

Für unsere kleinen Gäste

Wilde Kerle Hausgemachte Spätzle mit Rahmsoße 3,10 €

Tom & Jerry Gegrillte Putenbrust mit Rahmsoße, Karottengemüse und Spätzle 8,50 €

Donald Duck Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes 7,50 €

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.