

Öffnungszeiten zum Abholen

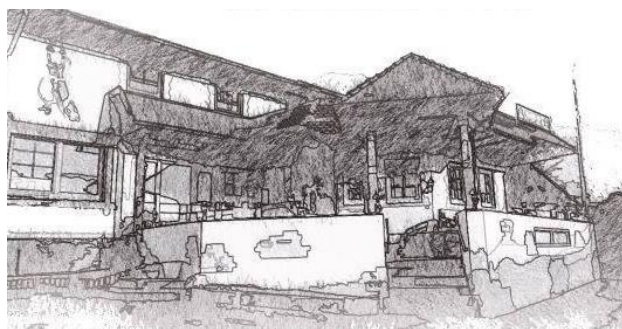
Freitag	17:00 – 19:30 Uhr
Samstag	17:00 – 19:30 Uhr
Sonntag	11:00 – 14:00 Uhr
	17:00 – 19:00 Uhr

Für Vorbestellungen sind wir telefonisch erreichbar von
Freitag - 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.



Alle Preise verstehen sich mit gesetzlicher
Mehrwert-Steuer.

„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 Oldenburger Freilandhaltung

Halbe Ente - frisch aus dem Ofen -
an Apfelrotkraut
und hausgemachten Kräuterknöpfle 20,50 €

Enten „Viertel“ - frisch aus dem Ofen -
an Apfelrotkraut
und hausgemachten Kräuterknöpfle 18,50 €

„Stiegel“-Klassiker

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

Schweinefilet „Haberschlechter“
mit Lemberger-Preiselbeersöße
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 €
Alle Preise verstehen sich mit gesetzlicher
Mehrwert-Steuer.

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

Rinder-Roulade
an Apfelrotkraut mit Kräuterknöpfle 17,00 €

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

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

„Tellerschnitzel“
Schweinerücken paniert gebacken
wahlweise mit:
-Spätzle und „Soß“ 11,00 €
-schwäbischem Kartoffelsalat, Blattsalat
und Rohkostsalaten 13,50 €

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

Maultaschen

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

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

Vegetarisch

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

„Schwäbische Käsespätzle“
hausgemachte Spätzle in Rahm mit Käse überbacken
8,00 €

Alle Preise verstehen sich mit gesetzlicher
Mehrwert-Steuer.

Frischer badischer Spargel

-wir kochen unseren Spargel frisch und mit Biss-

Spargel-Crème-Suppe 6,50 €

Spargel-Salat

in Olivenöl und Balsamico-Dressing mit gebratenen
Riesen-Garnelen 22,50 €

Spargel-Ragout mit neuen Kartoffeln 24,50 €

Portion Spargel (ca. 500g Rohgewicht)
mit Nussbutter oder Sauce Hollandaise
und neuen Kartoffeln 24,50 €

dazu empfehlen wir

Schweinefilet
(120g Rohgewicht) 6,50 €

Kalbsschnitzel paniert gebacken
(120g Rohgewicht) 10,50 €

Filet vom Kalb
(120 g Rohgewicht) 9,50 €

Rumpsteak
(120g Rohgewicht) 12,50 €

Gebratene Riesengarnele / Stück 4,00 €

Dessert

Mousse au chocolate 3,00 €

Alle Preise verstehen sich mit gesetzlicher
Mehrwert-Steuer.

„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 €

Rinderkraftbrühe 500 ml 7,00 €

Bratensoße 250 ml 4,50 €

Champignonrahmsoße 250 ml 4,50 €

Hausgemachte Spätzle 500 g 7,50 €

Hausg. Kräuterknöpfle 500 g 7,50 €

Apfelrotkraut 200 g 4,00 €

Hausg. Maultaschen 100g 2,00 €

Wildragout-aus heimischer Jagd-
300 g 9,50 €

Rinder-Roulade Stück 11,00 €

Halbe „Stiegel“-Ente 12,00 €

Ganze „Stiegel“-Ente (auf Wunsch portioniert)
22,50 €

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
dezentere 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.