

## Öffnungszeiten zum Abholen

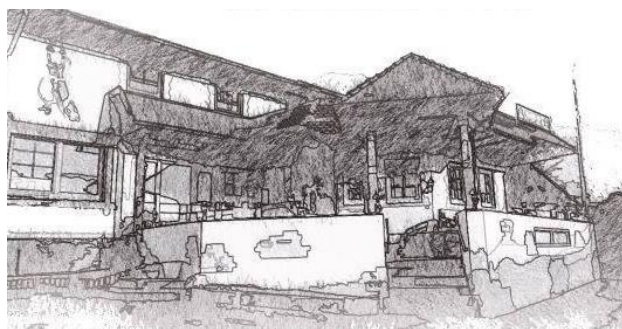
|                |                          |
|----------------|--------------------------|
| <b>Freitag</b> | <b>17:00 – 19:30 Uhr</b> |
| <b>Samstag</b> | <b>17:00 – 19:30 Uhr</b> |
| <b>Sonntag</b> | <b>11:00 – 14:00 Uhr</b> |
|                | <b>17:00 – 19:00 Uhr</b> |

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“-Gans und -Ente

**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 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-Preiselbeersöße  
und überbackenen Käsespätzle 17,00 €

Alle Preise verstehen sich mit gesetzlicher  
Mehrwert-Steuer.

**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 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 Kräuterköpfe 18,50 €

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

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

Alle Preise verstehen sich mit gesetzlicher  
Mehrwert-Steuer.

---

### Maultaschen

---

#### Hausgemachte Maultaschen

in der Brühe mit schwäbischem Kartoffelsalat

10,00 €

#### Hausgemachte Maultaschen „Gärtnerin“

mit frischem Marktgemüse auf Rahmsoße

12,00 €

---

### Vegetarisch

---

#### „Albschmaus“

hausgemachte Kräuterknöpfle mit frischem Marktgemüse auf Rahmsoße

11,00 €

#### „Schwäbische Käsespätzle“

hausgemachte Spätzle in Rahm mit Käse überbacken

8,00 €

---

### Dessert

---

#### Mousse au chocolat

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 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.