

Öffnungszeiten zum Abholen

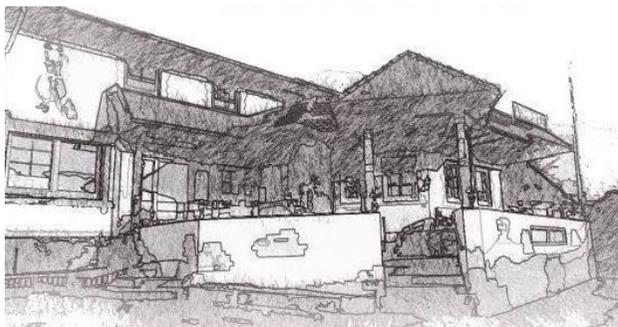
Freitag	17:00 – 19:30 Uhr
Samstag	17:00 – 19:30 Uhr
Sonntag	11:00 – 14:00 Uhr
	17:00 – 19:00 Uhr

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“-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.