



Suppen

„Schwäbische Festtagssuppe“

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Maultäschle, Flädle,
Grießklößen und Gemüsestreifen

4,90 €

Karotten-Ingwer-Crèmesuppe mit Chilifäden

4,90 €

Vorspeisen

6 Schnecken im Pfännle mit Café de Paris überbacken

6,30 €

Hausgebeizter Lachs

mit einer Senfsoße am Salatstrauß

8,20 €

Ziegenfrischkäse im Speckmantel mit Honig überbacken auf Apfel-Chutney

7,80 €

Gebratene Kalbsleber

in einer Honig-Balsamico-Jus an Ackersalat mit Parmesan

7,90 €

Salate

„Landhaus-Salat“

großer Salatteller mit gebratenen Putenmedaillons und knusprigem Speck

13,90 €

„Störtebeker-Salat“

gegrillte Fischfilets und Garnelen mit Café de Paris
auf geschmortem Gemüsesalat

17,80 €

Beilagensalat - verschiedene Blattsalate und hausgemachte Rohkostsalate

4,30 €

Hausgemachter Kartoffelsalat

2,80 €

Spezialitäten des Hauses

	kl. Portion	
Schweinefilet „Haberschlachter“ mit Lemberger-Preiselbeersoße und überbackenen Käsespätzle	16,30 €	17,80 €
Schweinefilet „Zitterhof“ mit Champignonrahmsoße, Karotten-Erbsegemüse und hausgemachten Kroketten	16,30 €	17,80 €
Gebratene Kalbsleber mit geschmelzten Zwiebeln, gebratenen Speck und Apfelscheiben, dazu Röstkartoffeln	17,40 €	18,90 €
Schwäbischer Rostbraten - medium gebraten - mit geschmelzten Zwiebeln und hausgemachten Spätzle	17,40 €	18,90 €
„Schwabenteller“ - vo allem ebbes - Rostbraten - medium gebraten - mit geschmelzten Zwiebeln, Schweinefilet und Maultäschle auf Rahmsoße, dazu frisches Gemüse und hausgemachte Spätzle	22,30 €	23,80 €
„Schwarzwälder Schnitzel“ mit Schwarzwälder Schinken und Camembert gefülltes Kalbschnitzel, in Eihülle gebraten, mit gebratenen Pilzen und Spätzle		21,80 €
„Grillteller“ Medaillons vom Schwein, Pute und Rind mit Café de Paris, Speckbohnen und Pommes frites		17,50 €
„Stiegel-Pfännchen“ Geschnetzeltes gemischt mit Gemüse und Spätzle auf Rahmsoße		12,90 €
Gerne servieren wir Ihnen auch einen Salat anstatt Ihrer Beilage		2,00 €

Vegetarische Spezialitäten des Hauses

„Albschmaus“

handgemachte Schupfnudeln gebraten mit Gemüse auf Rahmsoße 12,80 €

„Luzerner Rösti“

frisch zubereiteter Kartoffelrösti
mit Gemüse und Bergkäse überbacken auf Rahmsoße 13,50 €

„Mexikanischer Reisteller“ (vegan)

mit Champignons, Zucchini, Paprika und Mais in Olivenöl gebraten -scharf- 12,80 €

Ragout von frischen Waldpilzen

in Rahm mit Butternudeln 14,80 €

Käsespätzle in Rahm mit geschmelzten Zwiebeln 8,90 €

Fisch aus Fluss, Meer und See

Zanderfilet auf der Haut gebraten

mit einer Soße aus Champignons, Lauch, Tomaten und Shrimps,
dazu Butternudeln 22,80 €

„Fischgrillteller“

auf einer Kräutersoße mit Ratatouillegemüse und Reis 21,50 €

Felchenfilet in Butter gebraten

auf Alb-Linsengemüse mit hausgemachten Spätzle 20,90 €

„Stiegel“ Ente

Halbe Ente - frisch aus dem Ofen - an Apfelrotkraut und hausgemachten Kräuterknöpfle	17,80 €
Enten „Viertel“ - frisch aus dem Ofen - an Apfelrotkraut und hausgemachten Kräuterknöpfle	14,80 €

Menüempfehlung

Pfifferlingcrèmesuppe
mit Kracherle

* * *

„Zürcher Geschnetzeltes“ vom Kalb
mit Kartoffelrösti

* * *

Café gourmand
Panna cotta mit salziger Karamellsoße,
Schokoladenflan mit gebranntem Mandeleis,
dazu einen Espresso

32,90 €

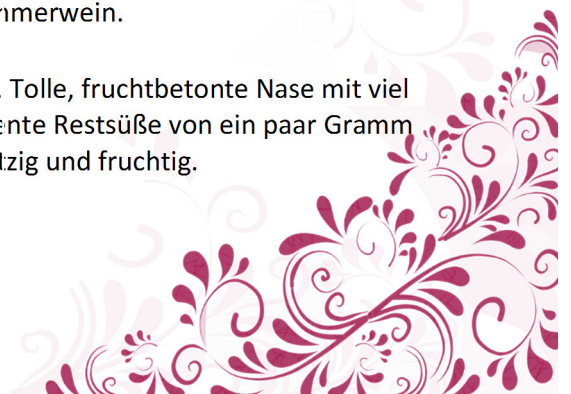
Sommerweine aus Portugal – RAZA Vinho Verde Branco & Rose
0,25 l - 5,20 €

Quinta da Raza Raza Branco Vinho Verde 2015

Der Raza ist ein richtig typischer Vinho Verde. Fruchtig frisch, dezente Restsüße und schön spritzig. Feine Zitrusnoten in der Nase und am Gaumen, dazu leichte mineralische Noten und helle Früchte. Im Mund sehr angenehm, spritzig und fruchtig. Der ideale Sommerwein.

Quinta da Raza Raza Rose Vinho Verde 2015

Der Quinta da Raza Rose Vinho Verde ist ein echter Verführer. Tolle, fruchtbetonte Nase mit viel Erdbeeren und Himbeeren und ein wenig Zitrus. Die ganz dezente Restsüße von ein paar Gramm Restzucker macht ihn so süffig. Im Mund sehr angenehm, spritzig und fruchtig.





Herbstzeit ist Kürbiszeit

Kürbis-Menü

Kürbissuppe

mit steirischem Kürbiskernöl



Rinderfilet -medium gebraten-

mit Schokoladen-Chilisoße

und Kürbis-Kartoffelstampf



Vanilleeis

mit Kürbiskernöl

36,80 €

Suppe

Kürbissuppe mit steirischem Kürbiskernöl

5,20 €

Hauptgänge

Rinderfilet -medium gebraten-

mit Schokoladen-Chilisoße und Kürbis-Kartoffelstampf

32,50 €

Rehragout -aus heimischen Wäldern-

mit frischem Karottengemüse und hausgemachten Kräuterknöpfe

18,80 €

Mostbraten vom Wildschwein -aus heimischen Wäldern-

mit Spitzkohl und Kartoffelstampf

18,90 €

Seeteufel

auf Kürbis-Ingwergemüse und Reis

32,50 €

Rinderroulade

auf Lembergersoße

mit Apfelrotkraut und hausgemachten Kräuterknöpfe

15,80 €



„Stiegel – Spezialitäten“

Schwäbischer Ofenschlupfer

auf Vanillesoße

4,20 €

Mousse au Chocolat

mit Obstsalat

4,20 €

Crème brûlée

mit Früchtespiegel

4,20 €

Espresso Krokant

1 Kugel Espresso-Krokant-Eis

mit Kaffeelikör

2,50 €

„Stiegel-Kleinigkeiten“

Kleines Panna Cotta mit salziger Karamellsoße

2,50 €

Nocke Mousse au Chocolat

2,50 €

Kleines Crème brûlée

2,50 €



Hausgemachte „Stiegel – Klassiker“

Dessertteller „Stiegel“

- vo älle ebbes -

lassen Sie sich überraschen

6,80 €

Café gourmand

Panna Cotta mit salziger Karamellsoße,
Schokoladenflan mit gebranntem Mandeleis,
dazu einen Espresso

5,50 €

Dessertweinempfehlung

12er

Scheurebe Auslese

Weingut Schloss Ortenberg

Baden/ Ortenau

5 cl 3,20 €



Eisbecher

Heiße Himbeeren

mit Vanilleeis und Sahne

4,90 €

„Sommerreisbecher“

mit Obstsalat und Joghurt,
dazu Maracuja-Ingwer-Eis
und Weiße Schokolade-Erdbeer-Eis

4,90 €

„Eierlikörbecher“

Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne

Wahlweise mit

1 Kugel 2,60 €

2 Kugeln 3,80 €

3 Kugeln 4,90 €

1 Kugel Eis 1,20 €

Vanille, Schokolade, Cashew Sauerrahm,
Blutorange, Gebrannte Mandel, Walnuss,
Joghurt-Kokos mit Ananas-Mango, Stracciatella,
Limette-Minz-Sorbet, Erdbeer-Sorbet, Weiße Schokolade-Erdbeer,
Maracuja-Ingwer

Portion Sahne 0,80 €

Schokoladensoße 0,80 €

salzige Karamellsoße 0,80 €



Kaffeespezialitäten - heiß & kalt

Genießen Sie eine Tasse

Kaffee Crema	2,20 €
Espresso	2,00 €
Cappuccino	3,50 €

„Schokki“ mit Eierlikör 4,20 €

Heiße Trinkschokolade mit Eierlikör & Sahne

„Holländischer Kaffee“ 4,20 €

Kaffee mit Eierlikör, Schlagsahne & Schokostreusel

Eisschokolade oder Eiskaffee

mit Vanilleeis und Sahne 4,20 €

zusätzlich mit Eierlikör 4,80 €

Oder vielleicht ein Schnäpsle?

Fragen Sie nach unserer **Digestif- oder Whiskykarte**