

Mittagstisch, nur solange der Vorrat reicht...

Mittwoch:

1 Paar gebratene Kalbsbratwürste mit
Zwiebelsoße und Kartoffelsalat 10,50 €

Donnerstag:

Geschmorte Schweinebäckle mit Trollingersoße
und Brot 8,50 €
wahlweise mit Kartoffelsalat 12,00 €

Freitag:

Frisches Fischfilet paniert mit
hausgemachter Remoulade und Kartoffelsalat 12,50 €

Samstag:

Paniertes Schweineschnitzel mit
hausgemachtem Kartoffelsalat 12,50 €

Sonntag:

Rahmsauerbraten mit hausgemachten
Semmelknödeln und frischem Blattsalat 15,50 €



Besenwirtschaft
Gerhard Zaiß

1. - 26. Mai 2024

immer Mi - So 11-22 Uhr
Mo + Di geschlossen

Für die Auskunft von Zusatzstoffen und Allergenen stellen wir gerne unsere
zusätzliche Speisekarte zur Verfügung

Weine aus der 1 Ltr.- Flasche

	0,1 l	0,25 l	1,0 l
Trollinger trocken	2,50	4,00	14,50
Cuvée Maurizius Trollinger mit Lemberger halbtrocken	2,50	4,00	14,50
Riesling trocken	2,50	4,00	14,50
Rosé Pinolino Spätburgunder-und Trollinger Rosé halbtrocken	2,50	4,00	14,50

Weine aus der 0,75 Ltr.- Flasche

	0,1 l	0,25 l	0,75 l
2022 Gewürztraminer mit Riesling ★	3,50	5,50	16,00
2022 Blanc de Noir ★★ trocken	3,50	5,50	16,00
2022 Muskat-Trollinger Rosé ★★	3,50	5,50	16,00
2021 Rosé ★★ trocken, im Holzfass gereift	3,50	5,50	16,00
2020 „Cool Red“ ★ trocken, gut gekühlter Rotwein	3,50	5,50	16,00
2022 Lemberger ★★ trocken	3,50	5,50	16,00
2019 „RUBINO“ ★★★ Lemberger trocken, 16 Monate im Holzfass gereift	4,00	6,50	18,00
2018 „Espina“ ★★★ Dornfelder trocken, 16 Monate im Holzfass gereift	4,00	6,50	18,00

„Spritziges“

	0,1 l	0,75 l
Secco Rosé aus Spätburgunder Weißherbst	4,00	18,00

„Fruchtiges“

	0,25 l
Erbeer-Bowle Nach eigenem Rezept hergestellt aus Secco, Roséwein und frischen Erdbeeren	6,50

Alkoholfrei

Mineralwasser (classic oder still)	0,5 l	2,60
Apfelsaft-Schorle	0,5 l	2,60
Traubensaft rot	0,25 l	2,60

Weine und weinhaltige Getränke enthalten Sulfite

Preise in Euro inkl. MwSt.

WARME ESSEN (warme Küche 11-21 Uhr)

nur sonntags und feiertags	
Frischer deutscher Spargel mit Kräuterflädle, gekochtem Schinken und Sauce Hollandaise	17,50

Schwäbische Maultaschen (Fleisch/vegetarisch) mit Zwiebelsoße und Kartoffelsalat	11,50
Wurstknödel geschmälzt mit Kartoffelsalat	11,50
Kässpätzle mit gerösteten Zwiebeln (veget.) und gemischtem Salat	11,50
Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren und Brot	11,50
Besen-Gulasch-Suppe (vom Rind) mit Brot	8,50
1 Paar Bauernbratwürste aus dem Sud mit Brot und Senf (schwäbisch: grüne Peitschenstecken)	7,00
1 Paar Saitenwürstle mit Brot und Senf	4,00
1 Portion hausgemachter Kartoffelsalat	3,50

Bitte beachten Sie auch unseren zusätzlichen Mittagstisch auf der Rückseite →

KALTE VESPER

Wengerter-Platte mit Bauernbrot (Emmentaler, Winzerkäse, Obazda, Schinkenwurst, Schwarzwälder Schinken)	12,00
Wurstsalat von Lyoner-Wurst mit Bauernbrot	8,00
Schweizer Wurstsalat mit Bauernbrot	8,00
Griechischer Bauernsalat mit Bauernbrot (Paprika, Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebeln und Schafskäse)	8,00
Hausgemachte Tellersülze mit Bauernbrot	7,50
Frische Schinkenwurst mit Bauernbrot und Senf	5,50
Winzerkäse mit Bauernbrot und Butter	8,00
Käsewürfel (Emmentaler) mit Bauernbrot und Zwiebeln	6,50
„Obazda“ im Töpfle mit Zwiebeln garniert und Bauernbrot	5,50
Griebenschmalz im Töpfle garniert mit Zwiebeln	5,00
Für die Süßen: Gsälzbrot (Fruchtkonfitüre gemischt aus Himbeeren, Sauerkirschen und roten Johannisbeeren mit Butter und Bauernbrot)	5,00

Preise in Euro inkl. MwSt.

Für die Auskunft von Zusatzstoffen und Allergenen stellen wir gerne unsere zusätzliche Speisekarte zur Verfügung