

Mittagstisch, nur solange der Vorrat reicht...

Mittwoch:

1 Paar gebratene Kalbsbratwürste mit
Zwiebelsoße und Kartoffelsalat 11,50 €

Donnerstag:

Geschmorte Schweinebäckle mit Trollingersoße
und Brot 10,00 €
wahlweise mit Kartoffelsalat 14,00 €

Freitag:

Frisches Fischfilet paniert mit
hausgemachter Remoulade und Kartoffelsalat 14,50 €

Samstag:

Paniertes Schweineschnitzel mit
hausgemachtem Kartoffelsalat 14,00 €

Sonntag:

Rahmsauerbraten mit hausgemachten
Semmelknödeln und frischem Blattsalat 16,50 €



Besenwirtschaft
Gerhard Zaiß

30.04. – 01.06.25

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	4,20	15,00
Cuvée Maurizio Trollinger mit Lemberger halbtrocken	2,50	4,20	15,00
Riesling trocken	2,50	4,20	15,00
Rosé Pinolino Spätburgunder-und Trollinger Rosé halbtrocken	2,50	4,20	15,00

Weine aus der 0,75 Ltr.- Flasche

	0,1 l	0,25 l	0,75 l
Riesling mit Gewürztraminer**	3,50	6,00	16,00
Blanc de Noir ** trocken	3,50	6,00	16,00
Muskat-Trollinger Rosé **	3,50	6,00	16,00
Rosé ** trocken	3,50	6,00	16,00
„Cool Red“ * trocken, gut gekühlter Rotwein (Dornfelder hell gekeltert)	3,50	6,00	16,00
Lemberger ** trocken	3,50	6,00	16,00
„RUBINO“ *** Lemberger trocken, 12 Monate im Holzfass gereift	4,00	6,50	18,00

„Spritziges“

	0,1 l	0,75 l
<i>Secco Rosé</i>	4,00	18,00

„Fruchtiges“

	0,25 l
<i>Erdbeer-Bowle</i> Nach eigenem Rezept hergestellt aus Secco, Roséwein und frischen Erdbeeren	6,50

Alkoholfrei

Mineralwasser (classic oder still)	0,5 l	3,00
Apfelsaft-Schorle	0,5 l	3,00
Traubensaft rot	0,25 l	3,00

Weine und weinhaltige Getränke enthalten Sulfite

Preise in Euro inkl. MwSt.

WARMES ESSEN (warme Küche 11-21 Uhr)

nur sonntags und feiertags

Frischer deutscher Spargel mit Kräuterflädle, gekochtem Schinken und Sauce Hollandaise	21,50
--	-------

Schwäbische Maultaschen (Fleisch/vegetarisch) mit Zwiebelsoße und Kartoffelsalat	12,50
Wurstknödel mit Zwiebelsoße und Kartoffelsalat	12,50
Kässpätzle mit gerösteten Zwiebeln (veget.) und gemischtem Salat	12,50
Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren und Brot	12,50
Besen-Gulasch-Suppe (vom Rind) mit Brot	10,50
1 Paar Bauernbratwürste aus dem Sud mit Brot und Senf (schwäbisch: grüne Peitschenstecken)	7,50
1 Paar Saitenwürstle mit Brot und Senf	4,50
1 Portion hausgemachter Kartoffelsalat	4,00

Bitte beachten Sie auch unseren zusätzlichen Mittagstisch auf der Rückseite →

KALTE VESPER

Wengerter-Platte mit Bauernbrot (Emmentaler, Winzerkäse, Obazda, Schinkenwurst, Schwarzwälder Schinken)	13,00
Wurstsalat von Lyoner-Wurst mit Bauernbrot	9,00
Schweizer Wurstsalat mit Bauernbrot	9,50
Bauernsalat mit Bauernbrot (Paprika, Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebeln und Schafskäse)	9,50
Hausgemachte Tellersülze mit Bauernbrot	8,50
Frische Schinkenwurst mit Bauernbrot und Senf	6,50
Winzerkäse mit Bauernbrot und Butter	9,00
Käsewürfel (Emmentaler) mit Bauernbrot und Zwiebeln	6,50
„Obazda“ im Töpfle mit Zwiebeln und Bauernbrot	6,50
Griebenschmalz im Töpfle mit Zwiebeln und Bauernbrot	5,50
Für die Süßen: Gsälzbrot (Fruchtkonfitüre gemischt aus Himbeeren, Sauerkirschen und roten Johannisbeeren mit Butter und Bauernbrot)	5,50

Preise in Euro inkl. MwSt.

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