

## *Mittagstisch, nur solange der Vorrat reicht...*

### **Mittwoch:**

2 Fleischküchle mit Kartoffelsalat und Soße 8,50 €

### **Donnerstag:**

Geschmorte Schweinebäckle mit Trollingersoße  
und Brot 7,00 €  
wahlweise mit Kartoffelsalat 10,50 €

### **Freitag:**

Frisches Fischfilet paniert mit  
hausgemachter Remoulade und Kartoffelsalat 9,00 €

### **Samstag:**

Paniertes Schweineschnitzel mit  
hausgemachtem Kartoffelsalat 9,00 €

### **Sonntag:**

Rahmsauerbraten mit hausgemachten  
Semmelknödeln und frischem Blattsalat 13,00 €

Frische Pfifferlinge in Schnittlauchrahm  
mit hausgemachten Semmelknödeln 13,00 €

Liebe Gäste,  
soweit Sie von Allergien betroffen sind, gibt Ihnen gerne unsere separate  
Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen  
Zutaten.



**Besenwirtschaft**  
**Gerhard Zaiß**

**12.08. - 13.09.**  
immer Mi-So ab 11 Uhr

<b>Ausschank im Viertele</b>		<b>1,0 l</b>	<b>0,25 l</b>
<b>Trollinger trocken</b>		13,00	3,60 €
<b>Cuvée Maurizio</b>	Trollinger mit Lemberger halbtrocken	13,00	3,60 €
<b>Dornfelder trocken</b>		13,00	3,60 €
<b>Riesling trocken</b>		13,00	3,60 €
<b>Rosé Pinolino</b>	Spätburgunder-und Trollinger Rosé halbtrocken	13,00	3,60 €

<b>Flaschenweine</b>		<b>0,75 l</b>	<b>0,1 l</b>
2018	<b>Riesling mit Gewürztraminer</b> ★ halbtrocken	16,00	2,60 €
2018	<b>Muskat-Trollinger Rosé</b> ★★ halbtrocken	16,00	2,60 €
2018	<b>„Cool Red“</b> ★ trocken, gut gekühlter Rotwein	16,00	2,60 €
2018	<b>Lemberger</b> ★★ trocken	16,00	2,60 €
2016	<b>„RUBINO“</b> ★★★ Lemberger trocken, 16 Monate im Holzfass gereift	19,00	3,00 €
2016	<b>„Espina“</b> ★★★ Dornfelder trocken, 16 Monate im Holzfass gereift	19,00	3,00 €

<b>„Spritziges“</b>		<b>0,75 l</b>	<b>0,1 l</b>
<i>Secco Rosé</i>	aus Spätburgunder Weißherbst	22,00	3,60 €

<b>Alkoholfrei</b>		
Mineralwasser (classic oder still)	0,50 l	2,60 €
Apfelsaft-Schorle	0,50 l	2,60 €
Traubensaft rot	0,25 l	2,60 €

## WARME ESSEN

2 schwäbische Maultaschen <sup>2</sup> geschmälzt mit Kartoffelsalat	8,50 €
3 vegetarische Maultaschen geschmälzt mit Kartoffelsalat	8,50 €
2 Wurstknödel geschmälzt mit Kartoffelsalat	8,50 €
Siedfleisch mit Meerrettich, Preiselbeeren und Brot	8,50 €
1 Paar Bauernbratwürste aus dem Sud <sup>1,2</sup> mit Brot (schwäbisch: grüne Peitschenstecken)	5,00 €
1 Paar Saitenwürstle <sup>1,2</sup> mit Brot und Senf	3,00 €
Besen-Gulasch-Suppe mit Brot	6,00 €
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)	9,00 €
Wurstsalat <sup>1,2</sup> von Lyoner-Wurst mit Bauernbrot	6,50 €
Schweizer Wurstsalat <sup>1,2</sup> mit Bauernbrot	6,50 €
Griechischer Bauernsalat <sup>3</sup> mit Bauernbrot (Paprika, Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebeln und Schafskäse)	6,50 €
Tomaten & Mozzarella mit Balsamico-Dressing, Basilikum und Baguettebrötchen	6,50 €
Hausgemachte Tellersülze mit Bauernbrot	6,20 €
Frische Schinkenwurst mit Bauernbrot und Senf	4,50 €
Winzerkäse mit Bauernbrot und Butter	6,50 €
Emmentaler in Scheiben mit Bauernbrot und Butter	5,00 €
Käsewürfel (Emmentaler) mit Bauernbrot	5,00 €
„Obazda“ mit Zwiebeln garniert und Bauernbrot	4,50 €
Für die Süßen: Gsälzbrot (Fruchtkonfitüre gemischt aus Himbeeren, Sauerkirschen und roten Johannisbeeren mit Butter und Bauernbrot)	3,50 €

1) mit Geschmacksverstärker, 2) mit Phosphat, 3) mit Schwefel