

*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:**

2 Fleischküchle mit Kartoffelsalat und Soße 14,00 €

**Sonntag:**

Paniertes Schweineschnitzel mit  
hausgemachtem Kartoffelsalat 14,00 €



**Besenwirtschaft**  
**Gerhard Zaiß**

**13.08. - 14.09.25**

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
<b>Trollinger trocken</b>	2,50	4,20	15,00
<b>Cuvée Maurizius</b> Trollinger mit Lemberger halbtrocken	2,50	4,20	15,00
<b>Riesling trocken</b>	2,50	4,20	15,00
<b>Rosé Pinolino</b> 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
<b>Riesling mit Gewürztraminer ★★</b>	3,50	6,00	16,00
<b>Blanc de Noir ★★ trocken</b> (vom Trollinger)	3,50	6,00	16,00
<b>Muskat-Trollinger Rosé ★★</b>	3,50	6,00	16,00
<b>Rosé ★★ trocken</b>	3,50	6,00	16,00
<b>„Cool Red“ ★ trocken</b> , gut gekühlter heller Rotwein aus Dornfelder-Trauben	3,50	6,00	16,00
<b>Lemberger ★★ trocken</b>	3,50	6,00	16,00
<b>„RUBINO“ ★★★ Lemberger trocken</b> 12 Monate im Holzfass gereift	4,00	6,50	18,00

## „Spritziges“

	0,1 l	0,75 l
<b>Secco Rosé</b> aus Spätburgunder Weißherbst	4,00	18,00

## 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.

## WARME ESSEN (warme Küche 11-21 Uhr)

Schwäbische Maultaschen (Fleisch/vegetarisch) mit Zwiebelsoße und Kartoffelsalat	13,00
Wurstknödel mit Zwiebelsoße und Kartoffelsalat	13,00
Kässpätzle mit gerösteten Zwiebeln (veget.) und gemischtem Salat	13,50
Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren und Brot	13,50
Besen-Gulasch-Suppe (Rindfleisch) mit Brot	11,00
1 Paar Bauernbratwürste aus dem Sud mit Brot (schwäbisch: grüne Peitschenstecken)	7,50
1 Paar Saitenwürstle mit Brot und Senf	4,50
1 Portion hausgemachter Kartoffelsalat	4,00
kleiner Beilagensalat (Blattsalate der Saison)	3,50

*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 (Lyoner) mit Bauernbrot	9,00
Schweizer Wurstsalat (Lyoner und Emmentaler) mit Bauernbrot	9,50
Großer gemischter Salat	10,00
mit Fetawürfeln	12,00
mit gebratenen Maultaschen (Fleisch/Veget.)	13,00
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 Zwiebelringen	6,50
„Obazda“ im Töpfle mit Zwiebeln und Bauernbrot	6,50
Griebenschmalz im Töpfle mit Zwiebeln und Bauernbrot	5,50
Für die Süßen: Gsälzbrot	5,50
(Fruchtkonfitüre gemischt aus Himbeeren, Sauerkirschen und roten Johannisbeeren mit Butter und Bauernbrot)	

Preise in Euro inkl. MwSt.

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