

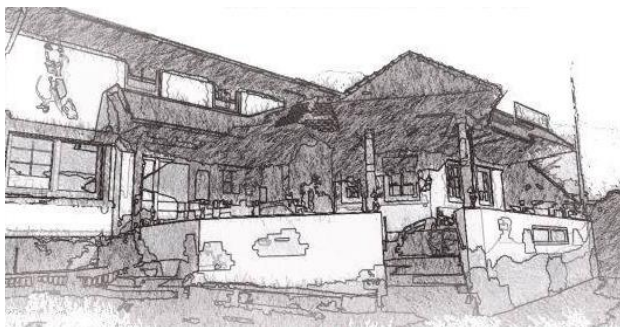
Öffnungszeiten zum Abholen

Mittwoch bis	11:30 – 14:00 Uhr
Samstag	17:00 – 21:00 Uhr
Sonntag	11:00 – 14:00 Uhr
	17:00 – 20:00 Uhr
Montag & Dienstag Ruhetag	

**Für Vorbestellungen sind wir telefonisch erreichbar
ab 10:00 Uhr**
Telefon: 07432/9843700

Verpackungen

Liebe Gäste,
unserer Umwelt zuliebe benutzen wir
kompostierbares Verpackungsmaterial (1€/Gericht)
oder unser Mehrwegsystem
Wenn Sie Ihre eigenen Verpackungen mitbringen,
freuen wir uns auch.



Alle Preise verstehen sich mit gesetzlicher Mehrwert-Steuer.

„Stiegel“ zum Mitnehmen

Salate

Beilagensalat	
verschiedene Blattsalate und hausgemachte Rohkostsalate mit French-Dressing	7,- €
„Landhaus-Salat“	
großer Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust und knusprigem Speck	18,- €
„Störtebeker-Salat“	
Gegrillte Fischfilets -Forellenzucht Belser, Haigerloch- mit Café de Paris und gegrilltem Gemüse	24,00 €

„Schnitzel-Salat“	
Schweinerücken paniert gebacken, mit schwäbischem Kartoffelsalat, Blattsalat und Rohkostsalaten	19,50 €

„Stiegel“-Klassiker

„Schwabenteller“ - vo allem ebbes -	
Rostbraten - medium gebraten - mit geschmälzten Zwiebeln, Schweinefilet und Maultäschle auf Rahmsoße, dazu frisches Gemüse und hausgemachte Spätzle	30,- €
Schweinefilet „Haberschlechter“	
mit Lemberger-Preiselbeersauce und überbackenen Käsespätzle	23,- €
Schweinefilet „Zitterhof“	
mit Champignonrahmsoße, Karotten-Erbsengemüse und hausgemachten Spätzle	23,- €

Alle Preise verstehen sich mit gesetzlicher Mehrwert-Steuer.

Kalbschnitzel „Wiener Art“	
paniert gebacken mit Pommes Frites	25,- €

„Zürcher Geschnetzeltes“	
Geschnetzeltes vom Kalb in Pilzrahmsoße mit frischem Brokkoli und Bandnudeln	25,- €

Grillteller	
Medaillons vom Schwein, Pute, und Rind mit Café de Paris, Speckbohnen und Pommes	24,- €

Schwäbischer Rostbraten - medium gebraten -	
mit geschmälzten Zwiebeln und Spätzle	28,- €

„Tellerschnitzel“ vom Schweinerücken paniert gebacken mit Spätzle und „Soß“,	17,- €
---	--------

„Stiegel-Pfännle“	
Geschnetzeltes gemischt mit frischem Marktgemüse und hausgemachten Spätzle auf Rahmsoße	17,- €

Schwäbische Alblinsen	
mit geräucherten Schweinebäckle, Saitenwürstchen und hausgemachten Spätzle	18,50 €

**An den Wochentagen bieten wir zusätzlich mittags unsere
Tagesessen an**

Fleisch- bzw. Fischgericht 12,- €

Vegetarisches Gericht 11,- €

Alle Preise verstehen sich mit gesetzlicher Mehrwert-Steuer.

Maultaschen

Hausgemachte Maultaschen in der Brühe mit schwäbischem Kartoffelsalat 15,- €

Hausgemachte Maultaschen „Gärtnerin“ auf Rahmsoße mit frischem Marktgemüse 17,- €

Vegetarisch

„Albschmaus“ hausgemachte Kräuterknöpfle mit frischem Marktgemüse auf Rahmsoße 16,00 €

„Schwäbische Käsespätzle“ hausgemachte Spätzle in Rahm mit Käse überbacken 16,00 €

Frisches vom Fisch

-Forellenzucht Belser, Haigerloch-

Lachsforelle auf der Haut gebraten mit einer Soße aus Champignons, Lauch und Tomaten dazu Bandnudeln 27,- €

Schwäbischer Fischteller in Butter angebratene Fischfilets auf schwäbischen Linsengemüse und hausgemachten Spätzle 26,- €

Filet vom Saibling Gegrillt, auf Apfel-Most-Soße mit gebratenem Brokkoli und Reis 29,- €

Alle Preise verstehen sich mit gesetzlicher Mehrwert-Steuer.

Dessert

Mousse au chocolate 4,50 €

Für unsere kleinen Gäste

-Ja, wirklich nur für Kinder-

Wilde Kerle
Hausgemachte Spätzle mit Rahmsoße 4,50 €

Tom & Jerry
Gegrillte Schweinemedallion mit Rahmsoße, Karottengemüse und Spätzle 12,- €

Donald Duck
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes 9,50 €

Verpackungen

Mehrwegverpackung	Pfand
groß	10,- €

Einwegverpackung pro Gericht 1,-€
-Biologisch abbaubar-

Alle Preise verstehen sich mit gesetzlicher Mehrwert-Steuer.

„Stiegel“-Tröpfchen zum Mitnehmen

VDP Weingut Rainer Wachtstetter
-Pfaffenhofen/Württemberg-

Weißweine

Flasche 0,75 l

23er Grauburgunder trocken
Aromen von gelber Steinfrucht, Ananas und Limette. Leicht cremig am Gaumen mit Aprikosen und Reineclauden. 11,00 €

Roséweine

23er „Federschwung“, rosé trocken
Rebsorten: Lemberger & Spätburgunder Cremig-schmelzig, Aromen von rotem Apfel, Zitrus Himbeere u. Erdbeere mit schöner Würze. 10,00 €

23er Muskat-Trollinger, rosé fruchtbetont
Muskat, Himbeeren und süßen Walderdbeeren betören die Nase. Angenehm cremig. 10,00 €

Rotwein

21er Lemberger, trocken
Bouquet von dunklen Früchten, insbesondere Kirsche, animiert zum ersten Schluck. Am Gaumen ist der Wein dann erfrischend saftig und harmonisch. 11,00 €

Sekt und Secco

23er Secco rosé
rosé Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure 10,00 €

Vom Weingut Eberbach-Schäffer
Pinot Meunier Sekt „Edition Stiegel“ brut-Blanc de Noir 12,00 €

Stand Januar 2024

Alle Preise verstehen sich mit gesetzlicher Mehrwert-Steuer.

*Alle Preise verstehen sich mit gesetzlicher
Mehrwert-Steuer.*

*Alle Preise verstehen sich mit gesetzlicher
Mehrwert-Steuer.*

*Alle Preise verstehen sich mit gesetzlicher
Mehrwert-Steuer.*