

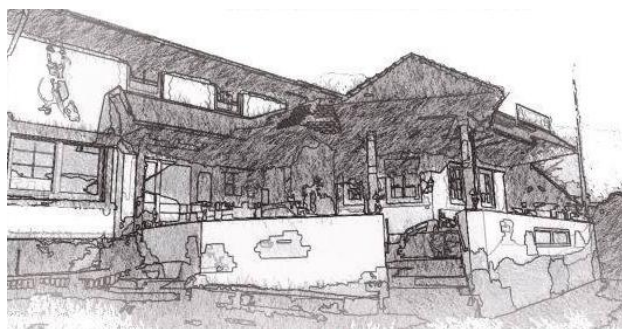
## Öffnungszeiten zum Abholen

<b>Mittwoch bis</b>	<b>11:30 – 14:00 Uhr</b>
<b>Samstag</b>	<b>17:00 – 21:00 Uhr</b>
<b>Sonntag</b>	<b>11:00 – 14:00 Uhr</b>
	<b>17:00 – 20:00 Uhr</b>
<b>Montag &amp; Dienstag Ruhetag</b>	

**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

<b>Beilagensalat</b>	
verschiedene Blattsalate und hausgemachte Rohkostsalate mit French-Dressing	7,- €
<b>„Landhaus-Salat“</b>	
großer Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust und knusprigem Speck	18,- €
<b>„Störtebeker-Salat“</b>	
Gegrillte Fischfilets -Forellenzucht Belser, Haigerloch- mit großem Salatteller	24,- €
<b>„Schnitzel-Salat“</b>	
Schweinerücken paniert gebacken, mit schwäbischem Kartoffelsalat, Blattsalat und Rohkostsalaten	19,50 €

### „Stiegel“-Klassiker

<b>„Schwabenteller“</b> - vo allem ebbes -	
Rostbraten - medium gebraten - mit geschmälzten Zwiebeln, Schweinefilet und Maultäschle auf Rahmsoße, dazu frisches Gemüse und hausgemachte Spätzle	32,- €
<b>Schweinefilet „Haberschlechter“</b>	
mit Lemberger-Preiselbeersoße und überbackenen Käsespätzle	24,- €
<b>Schweinefilet „Zitterhof“</b>	
mit Champignonrahmsoße, Karotten-Erbsengemüse und hausgemachten Spätzle	24,- €

Alle Preise verstehen sich mit gesetzlicher Mehrwert-Steuer.

**Kalbschnitzel „Wiener Art“**  
paniert gebacken mit Pommes Frites 27,- €

**„Zürcher Geschnetzeltes“**  
Geschnetzeltes vom Kalb in Pilzrahmsoße mit frischem Brokkoli und Bandnudeln 27,- €

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

**Schwäbischer Rostbraten** - medium gebraten - mit geschmälzten Zwiebeln und Spätzle 29,- €

**„Tellerschnitzel“** vom Schweinerücken paniert gebacken mit Spätzle und „Soß“, 18,- €

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

**Schwäbische Ablinsen**  
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 16,- €

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

---

### Vegetarisch

---

**„Albschmaus“** hausgemachte Kräuterknöpfe 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 „Federschwing“, 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.