

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

### Mittwoch:

1 Paar gebratene Kalbsbratwürste mit  
Zwiebelsoße und Kartoffelsalat 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 10,00 €

### Samstag:

2 Fleischküchle mit Kartoffelsalat und Soße 9,00 €

### Sonntag:

Paniertes Schweineschnitzel mit  
hausgemachtem Kartoffelsalat 10,00 €

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**

**11.08. - 12.09.**

immer Mi, Do, Fr, Sa und 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>
2019 <b>Gewürztraminer mit Riesling</b> ★ halbtrocken	16,00	2,60 €
2019 <b>Muskat-Trollinger Rosé</b> ★★ halbtrocken	16,00	2,60 €
2020 <b>„Cool Red“</b> ★ trocken, gut gekühlter Rotwein	16,00	2,60 €
2019 <b>Lemberger</b> ★★ trocken	16,00	2,60 €
2018 <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>
<b>Secco Rosé</b> 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

Schwäbische Maultaschen <sup>2</sup> geschmälzt mit Kartoffelsalat	9,50 €
Vegetarische Maultaschen geschmälzt mit Kartoffelsalat	9,50 €
Wurstknödel geschmälzt mit Kartoffelsalat	9,50 €
Kässpätzle mit gerösteten Zwiebeln (vegi)	9,50 €
Siedfleisch mit Meerrettich, Preiselbeeren und Brot	9,50 €
1 Paar Bauernbratwürste aus dem Sud <sup>1,2</sup> mit Brot (schwäbisch: grüne Peitschenstecken)	5,00 €
Besen-Gulasch-Suppe mit Brot	6,50
1 Paar Saitenwürstle <sup>1,2</sup> mit Brot und Senf	3,00 €
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	7,00 €
Schweizer Wurstsalat <sup>1,2</sup> mit Bauernbrot	7,00 €
Griechischer Bauernsalat <sup>3</sup> mit Bauernbrot (Paprika, Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebeln und Schafskäse)	7,00 €
Tomaten & Mozzarella mit Balsamico und Baguettebrötchen	7,00 €
Hausgemachte Tellersülze mit Bauernbrot	6,50 €
Frische Schinkenwurst mit Bauernbrot und Senf	5,00 €
Winzerkäse mit Bauernbrot und Butter	7,00 €
Käsewürfel (Emmentaler) mit Bauernbrot	5,50 €
„Obazda“ mit Zwiebeln garniert und Bauernbrot	5,50 €
Griebenschmalzbrot garniert mit Zwiebeln	3,50 €
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