

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

**Mittwoch:**

1 Paar gebratene Kalbsbratwürste mit  
Zwiebelsoße und Kartoffelsalat 12,50 €

**Donnerstag:**

Geschmorte Schweinebäckle mit Trollingersoße  
und Brot 11,00 €  
wahlweise mit Kartoffelsalat 15,00 €

**Freitag:**

Frisches Fischfilet paniert mit  
hausgemachter Remoulade und Kartoffelsalat 14,50 €

**Samstag:**

Paniertes Schweineschnitzel mit  
hausgemachtem Kartoffelsalat 14,50 €

**Sonntag:**

Rahmsauerbraten mit hausgemachten  
Semmelknödeln und Blattsalat 17,50 €

Frischer deutscher Spargel mit Kräuterflädle,  
gekochtem Schinken und Sauce Hollandaise 22,50 €



**Besenwirtschaft**  
**Gerhard Zaiß**

**1.-31. Mai 2026**

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>	3,00	4,50	15,00
<b>Cuvée Maurizius</b> Trollinger mit Lemberger halbtrocken	3,00	4,50	15,00
<b>Riesling trocken</b>	3,00	4,50	15,00
<b>Rosé Pinolino</b> Spätburgunder-und Trollinger Rosé halbtrocken	3,00	4,50	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	16,50
<b>Blanc de Noir ★★ trocken</b> (vom Trollinger)	3,50	6,00	16,50
<b>Riesling Alte Reben ★★★</b>	4,00	6,50	18,00
<b>Gewürztraminer ★★★</b>	4,00	6,50	18,00
<b>Sauvignon Blanc ★★★ trocken</b>	4,00	6,50	18,00
<b>Muskat-Trollinger Rosé ★★</b>	3,50	6,00	16,50
<b>Rosé ★★ trocken</b>	3,50	6,00	16,50
<b>Lemberger ★★ trocken</b>	3,50	6,00	16,50
<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>	4,00	18,00

## „Fruchtiges“

	0,25 l
<b>Erdbeer Bowle</b> nach eigenem Rezept hergestellt aus Roséwein, Secco und frischen Erdbeeren	7,00

## Alkoholfrei

	0,5 l	3,00
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	14,00
Besen-Gulasch-Suppe (Rindfleisch) mit Brot	11,50
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 Blattsalat	3,50

Bitte beachten Sie auch unseren zusätzlichen Mittagstisch auf der Rückseite →

## KALTE VESPER

Wengerter-Platte mit Bauernbrot (Emmentaler, Winzerkäse, Obazda, Schinkenwurst, Schwarzwälder Schinken)	14,00
Wurstsalat (Lyoner) mit Bauernbrot	9,00
Schweizer Wurstsalat (Lyoner und Emmentaler) mit Bauernbrot	9,50
Großer gemischter Salat	10,50
mit Fetawürfeln	12,50
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: Gsälzbrötchen (Fruchtkonfitüre gemischt aus Himbeeren, Sauerkirschen und roten Johannisbeeren mit Butter und Bauernbrot)	5,50

Preise in Euro inkl. MwSt.

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