

# SCHWÄBISCHE SPEISEN MANUFAKTUR KULINARIUM

## VORSPEISEN

Honauer Tartar 12,00 €

*Tartar von der geräucherten Honauer Forelle*



Schwäbische Tapas klein oder groß

16,00€ oder 29,70 €

*Linsen | Herrgottsbscheißerle | Würfel vom Allgäuer  
Hochalpenmilchkäse | saisonales Marktgemüse geschmort |  
hausgemachter Kartoffelsalat | Crème des Hauses*

## SUPPEN & SALAT

Klare Rinderkraftbrühe AICIGII 6,20 €

*mit feinen Strudelflädle*



Schwäbische Kartoffelsuppe AICIG

5,90 €

*Apfelspalten | Brotcroûtons*



Salat Bowle klein oder groß AIH

4,90€ oder 8,70 €

*Blattsalate & hausgemachte Rohkostsalate aus regionalem Marktgemüse  
karamellisierte Superfood-Kerne*

# SCHWÄBISCHE SPEISEN MANUFAKTUR KULINARIUM

## KLASSIKER

Schnitzel Wiener Art AICIG  
*Landschwein | Weissbrot-Panade  
knusprig in Butter gebraten*

9,70 €



Allgäuer Käsespätzle gratiniert AICIG  
*Gereifter Allgäuer Hochalpenmilchkäse | hausgemachte Spätzle  
gekrönt mit Holunder-Zwiebelschmelze*

11,00 €

Jägerschnitzel AICIG  
*Landschwein | cremige Pilzrahmsauce*

9,70 €

Honauer Forelle AIDIG  
*Kräuterfüllung | in Zitronenbutter gebraten*

16,00 €



Alb Laisa AICII  
*Schwäbische Alb Linsen | Spätzle | Hauch Himbeerbalsamico-Dressing  
wahlweise mit einem Paar Saitenwürstchen dazu*

9,70 €

12,70 €

# SCHWÄBISCHE SPEISEN MANUFAKTUR KULINARIUM


## SPEZIALITÄTEN

Filettöpfele A|C|G|I 14,00 €  
*Feines Filet vom Landschwein | cremige Waldpilzsauce | Filderkräuter überbacken*

Schwäbischer Zwiebelrostbraten A|C|I|I|I|4 19,00 €  
*Edles Rinder-Roastbeef | karamellierte Zwiebeln nappiert mit herzhafter Trollingersauce*

Kalbsnierle A|D|G|I 12,00 €  
*Kalbsnieren | in der Pfanne zubereitet | Balsamico-Kirschsauce*

Eingemachtes Kalbfleisch A|C|I|I|I|4 18,00 €  
*in einer cremigen weißen Rieslingsauce | Bandnudeln*

 Schwabenpfännle A|C|G 12,00 €  
*Knackige Schupfnudeln mit frischem Marktgemüse in der Pfanne gebraten*






# SCHWÄBISCHE SPEISEN MANUFAKTUR KULINARIUM

## "HERRGOTTSB'SCHEISSERLE"

*Der Legende zu Folge wurden die schwäbischen Maultaschen von Mönchen erfunden, um das Fleisch in der Fastenzeit zu verstecken um so noch heimlich Fleisch essen zu können. Heutzutage sind Maultaschen eine Spezialität des Schwabenlands in allen nur erdenklichen Variationen.*






Alle unsere "Herrgottsb'scheißerle" sind mit viel Liebe hausgemacht. In drei leckeren Variationen:

Gemüse (Vegetarisch), Pilz (Vegetarisch) und Klassisch (Spinat-Fleisch)

- |   |   |         |
|---|---|---------|
|  | Gebraten mit Ei <small>A I C I J</small><br><i>Klassisch gebraten   mit Ei   hausgemachter Kartoffelsalat</i>   | 13,00 € |
|  | Geschmelzt (auch vegetarisch möglich) <small>A I C I I J J</small><br><i>Maultaschen   hausgemachtem Kartoffelsalat   geschmelzte Zwiebeln<br/>Bratensauce oder (Schnittlauchsauce vegetarisch)</i> | 13,00 € |
|  | Dreierlei Gourmet (auch vegetarisch möglich) <small>A I C I G</small><br><i>Dreierlei Maultaschen   Waldpilzragout   mit Käse überbacken</i>  | 16,00 € |
|  | Maultaschenschmaus (auch vegetarisch möglich) <small>A I C I G</small><br><i>mit Schinken &amp; Käse überbacken   Champignonrahmsauce</i>   | 14,00 € |
|  | Maultaschensalat <small>A I C I G</small><br><i>Gebratene Maultaschen   bunter Salat   Dressing Ihrer Wahl</i>  | 14,00 € |

# SCHWÄBISCHE SPEISEN MANUFAKTUR KULINARIUM

## WÄHLEN SIE SICH IHRE BEILAGE

- |   |        |
|---|--------|
|  Pommes<br><i>Pommes frites</i>  | 3,70 € |
|  Bratkartoffeln oder Landkartoffeln<br><i>Knackige Bratkartoffeln   gekochte Landkartoffeln</i>            | 4,20 € |
|  Schupfnudeln<br><i>auch als "Bubaspitzle" bekannt</i>   | 4,50 € |
|  Bunter Salat, Rohkostsalat oder hausgemachter Kartoffelsalat<br><i>Bunter Salat mit Dressing der Wahl</i> | 3,90 € |
|  Hausgemachte Spätzle<br><i>wie man sie noch von Oma kennt</i>   | 4,70 € |




# SCHWÄBISCHE SPEISEN MANUFAKTUR KULINARIUM

## FÜR UNSERE JUNGEN HELDEN

 Spätzle mit Sauce <small>A   C   I   I</small>	4,70 €
 Pommes Frites <small>I   J   J   2   13</small> Ketchup   Mayonnaise	4,20 €
Gebratene Maultasche <small>A   C   I   G</small> Champignonrahmsauce   Spätzle	7,50 €
Schnitzel nach Wiener Art <small>A   C   I   G</small> Landschwein   Weißbrotpanade   Pommes Frites	8,90 €
 Pfannkuchen <small>A   C   I   G</small> Apfelmus	4,70 €

# SCHWÄBISCHE SPEISEN MANUFAKTUR KULINARIUM

## DESSERT SPEZIALITÄTEN

-  Gebackenes Eis A I C I G 8,70 €  
*im Kokosmantel | auf Vanillesabayon | mit frischer Minze*
-  Geeistes Mousse Black & White A I C I G 7,70 €  
*Weißes und braunes Vollmilchschokoladen Mousse auf einem Fruchtspiegel  
und frischen Früchten*
-  Schokoladen Pfitzauf A I C I G 9,70 €  
*mit flüssigem Schokoladenkern | auf Vanillespiegel | mit Eis*

Alle Preise in Euro inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer

Zusatzstoffe & Allergene: A: Glutenhaltiges Getreide | B: Krebstiere & -erzeugnisse | C: Eier & -erzeugnisse | D: Fisch & -erzeugnisse |  
E: Erdnüsse & -erzeugnisse | F: Soja & -erzeugnisse | G: Milch & -erzeugnisse | H: Schalenfrüchte & -erzeugnisse | I: Sellerie & -erzeugnisse | J: Senf & -erzeugnisse | K:  
Sesamsamen & -erzeugnisse | L: Schwefeldioxid und Sulfite | M: Lupinien | N: Weichtiere | 1: Antioxidationsmittel 2: Mit Farbstoffen | 3: Mit Konservierungsstoffen | 4: Gewachst |  
5: Mit Süßungsmitteln | 6: Oberfläche mit Natamycin behandelt |  
7: Enthält Phenylalaninquelle | 8: Phosphat | 9: Geschwefelt | 10: Chininhaltig | 11: Koffeinhaltig | 12: Mit Geschmacksverstärker |  
13: Geschwärzt | 14: Mit Alkohol | 15: Natriumnitrit

\*Sollten Sie Fragen zu unseren Zusatzstoffen haben, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

# SCHWÄBISCHE SPEISEN MANUFAKTUR KULINARIUM

## APERETIFS

Hugo 0,25l	5,90€	Martini Bianco 4cl	4,00€
Hugo Rosé 0,25l	5,90€	Sherry Med/Dry 4cl	4,00€
Aperol Spritz 0,25l <sup>2/3/1</sup>	5,90€	Sekt Rilling 10cl (Hausmarke)	3,70€
Campari Tonic/Soda 0,25l <sup>1/3/10</sup>	5,90€	Prosecco 10cl	3,70€
Campari Orange 0,25l <sup>1/3/10</sup>	5,90€	Prosecco Alkoholfrei 10cl	3,70€

## ALKOHOLFREI

Teinacher still/med 0,25l	3,20€	Tonic/Bitter Lemon 0,20l <sup>3/10</sup>	3,20€
Teinacher still/med 0,75l	5,20€		
Teinacher Genusseistee <sup>2/3</sup> <i>Pfirsich</i> <i>Zitrone</i>	3,70€	Softdrinks 0,33l <sup>1/2/9/11/15</sup> <i>Coca Cola</i> <i>Coca Cola light</i> <i>Coca Cola Zero</i> <i>Fanta</i> <i>Sprite</i> <i>Mezzo Mix</i>	3,50€
Teinacher Limonade <sup>1/3</sup> <i>Johannisbeere-Holunder</i> <i>Rhabarber-Mirabelle</i> <i>Orange-Mandarine</i> <i>Mango-Maracuja</i> <i>Zitrone</i>	3,50€		
Fruchtschorle 0,20l/0,40l	3,20€	Fruchtsaft 0,20l/0,40l	3,20€
<i>Apfel</i>		<i>Apfel</i>	5,20€
<i>Johannisbeere</i>	4,20€	<i>Johannisbeere</i>	
<i>Maracuja</i>		<i>Maracuja</i>	
<i>Multivitamin</i> <i>Holunder</i>		<i>Multivitamin</i>	
<i>Orange</i> <i>Holunder-Rhabarber</i>		<i>Orange</i>	



# SCHWÄBISCHE SPEISEN MANUFAKTUR KULINARIUM

## BIER VOM FASS

Schwaben Bräu Pils 0,30l/0,40l <small>A   13</small>	3,20€ / 3,70€
Schwaben Bräu Export 0,30l/0,50l <small>A   13</small>	3,20€ / 3,90€
Sanwald Weizen Trüb 0,30l/0,50l <small>A   13</small>	3,20€ / 3,90€

## BIER MISCHGETRÄNKE

Radler 0,50l (Sprite+Export) <small>A   13</small>	3,90€
Diesel 0,50l (Cola+Export) <small>A   1   2   9   11   13   15</small>	3,90€
Russ 0,50l (Sprite+Weizenbier) <small>A   11   13   15</small>	3,90€

## FLASCHENBIER

Rothaus Tannenzäpfle Pils 0,33l <small>A   13</small>	3,20€
Wulle Bier 0,33l <small>A   13</small>	3,20€
Sanwald Weizenbier Kristall   Dunkel 0,50l <small>A   13</small>	3,90€
Schwaben Bräu Schwarzbier 0,50l <small>A   13</small>	3,90€
Dinkelacker Pils alkoholfrei 0,33l <small>A   13</small>	3,20€
Paulaner Hefeweizen alkoholfrei 0,50l <small>A   13</small>	3,90€

Alle Preise in Euro inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer

Zusatzstoffe & Allergene: A: Glutenhaltiges Getreide | B: Krebstiere & -erzeugnisse | C: Eier & -erzeugnisse | D: Fisch & -erzeugnisse | E: Erdnüsse & -erzeugnisse | F: Soja & -erzeugnisse | G: Milch & -erzeugnisse | H: Schalenfrüchte & -erzeugnisse | I: Sellerie & -erzeugnisse | J: Senf & -erzeugnisse | K: Sesamsamen & -erzeugnisse | L: Schwefeldioxid und Sulfite | M: Lupinien | N: Weichtiere | 1: Antioxidationsmittel | 2: Mit Farbstoffen | 3: Mit Konservierungsstoffen | 4: Gewachst | 5: Mit Süßungsmitteln | 6: Oberfläche mit Natamycin behandelt | 7: Enthält Phenylalaninquelle | 8: Phosphat | 9: Geschwefelt | 10: Chininhaltig | 11: Koffeinhaltig | 12: Mit Geschmacksverstärker | 13: Geschwärzt | 14: Mit Alkohol | 15: Natriumnitrit

\*Sollten Sie Fragen zu unseren Zusatzstoffen haben, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

# SCHWÄBISCHE SPEISEN MANUFAKTUR KULINARIUM

## BRÄNDE <sub>3</sub>

Birne 2cl	3,50€	Pflaume 2cl	3,50€
Himbeere 2cl	3,50€	Grappa 2cl	3,50€
Mirabelle 2cl	3,50€	Grappa Riserva 2cl	4,20€
Kirsch 2cl	3,50€	Obst 2cl	3,50€

## LIKÖRE <sub>G/13</sub>

Ammaretto Disaronno 2cl	3,50€	Sambuca 2cl	3,50€
Baileys Irish Creme 2cl	3,50€		

## BITTER <sub>3</sub>

Ramazzotti 2cl	3,50€	Averna 2cl	3,50€
Fernet Branca 2cl	3,50€	Jägermeister 2cl	3,50€

## RUM <sub>3</sub>

Bacardi Blanco 2cl	4,20€	Havana Club 3years 2cl	4,70€
--------------------	-------	------------------------	-------

## GIN <sub>A/H/13</sub>

Gordon's Dry Gin 2cl	4,20€	Bombay Sapphire 2cl	4,70€
----------------------	-------	---------------------	-------

## VODKA <sub>A/13</sub>

Absolute Vodka 2cl	4,70€		
--------------------	-------	--	--

# SCHWÄBISCHE SPEISEN MANUFAKTUR KULINARIUM

## WHISKEY A | 13

Caol Ila 12 Years 2cl	5,70€	Jack Daniel's 2cl	4,70€
Highland Park 12 Years 2cl	5,70€	Dimple Gold Selection 2cl	4,70€
Oban 14 years 2cl	6,70€		

## LONGDRINGS A | G | H | 1 | 2 | 9 | 11 | 13 | 15

Jack Cola 4cl / 0,20l	8,70€	Vodka Orange 4cl / 0,20l	8,70€
Bacardi Cola 4cl / 0,20l	8,70€	Vodka Lemon 4cl / 0,20l	8,70€
Gin Tonic 4cl / 0,20l	8,70€		

## KAFFE & SCHOKOLADEN

Kaffe Crème <small>G   9</small>	2,70€	Cappuccino <small>A   G   9</small>	3,70€
Kaffe entkoffeiniert <small>G</small>	2,70€	Latte Macchiato <small>A   G   9</small>	4,20€
Espresso <small>A   9</small>	2,10€	Heiße Schokolade <small>A   G   9</small>	3,30€
Espresso doppelt <small>A   9</small>	3,20€	Eiskaffee <small>A   G   9</small>	5,50€
Milchkaffe <small>G   9</small>	3,70€	Eisschokolade <small>A   G   9</small>	5,50€
Affogato <small>G   9</small>	4,70€		

## BIO TEE AUSWAHL

Früchtetee	Schwarztee (Earl Grey oder Darjeeling)	3,20 €
Kamillentee	Grüner Tee	
Pfefferminztee	Kräutertee	

# SCHWÄBISCHE SPEISEN MANUFAKTUR KULINARIUM

## WEINE AUS DER REGION

### OFFENE

#### WEISSWEIN

Riesling halbtrocken 0,25l 4,90€  
*Kräftig vollmundig | Weingärtner Fellbach Württemberg  
QbA Fellbacher Lämmeler*

Grauburgunder Trocken 0,25l 4,90€  
*gehaltvoll mit Aprikosen Aromen | Weingut Oberbergen | Kaiserstuhl-Baden  
QbA Oberbergener Vulkanfelsener*

#### ROSÉWEIN

Schwarzriesling Weißherbst trocken 0,25l 4,90€  
*Feine Säure mit frischen Aromen | Weingärtner Lauffen Württemberg  
QbA Lauffner Katzenbeißer*

#### ROTWEIN

Trollinger halbtrocken 0,25l 4,90€  
*Kräftig herzhaft | Collegium Wirtemberg Württemberg  
QbA Uhlbacher Götzenberg*

Trollinger mit Lemberger trocken 0,25l 5,10€  
*Kräftig | Württemberg  
QbA Weinmanufaktur Untertürkheim*

Lemberger trocken 0,25l 5,10€  
*Vollmundig mit fruchtigen Aromen | Weingärten Rosswag | Württemberg  
QbA Rosswager Halde*

#### WEINSCHORLE

Weiß | Rosé | Rot 0,25l 4,50€

# SCHWÄBISCHE SPEISEN MANUFAKTUR KULINARIUM

## WEINE AUS DER REGION

### FLASCHEN

#### WEISSWEIN

Weissburgunder trocken 0,75l	19,00€
<i>Feine Säure mit Gelbfruchtaromen   Stuttgart Württemberg Weinmanufaktur Untertürkheim</i>	
Riesling Trocken 0,75l	25,00€
<i>Fruchtige Aromen von Äpfel   Weingut Aldinger   Württemberg VDP Gutswein Rebhuhn</i>	
Grauburgunder trocken 0,75l	26,50€
<i>Kräftig   Collegium Wirtemberg   Württemberg QbA Edition Wirtemberg</i>	

#### ROSÉWEIN

Lemberger Rosé trocken 0,75l	20,00€
<i>Pikant mit feinen Fruchtsäure Noten   Württemberg QbA Fellbacher Weingärtner</i>	
Spätburgunder Weißherbst Kabinett 0,75l	24,50€
<i>Fruchtige Aromen   Collegium Wirtemberg   Stuttgart Württemberg Uhlbacher Götzenberg</i>	

#### ROTWEIN

Lemberger trocken 0,75l	22,00€
<i>Kräftige Gerbstoffaromen   Fellbach   Württemberg VDP Gutswein Aldinger</i>	
Spätburgunder trocken 0,75l	26,50€
<i>Fruchtigen Aromen von Äpfeln   Württemberg QbA Brüssele   Weingut Graf Adelmann</i>	

# SCHWÄBISCHE SPEISEN MANUFAKTUR KULINARIUM

## WEINE AUS DER GANZEN WELT

### OFFEN

Pinot Grigio trocken 0,25l <i>Feine Säure mit Mandelaromen   Venetien Italien Pagus Pisano IGT</i>	5,70€
Sauvignon Blanc trocken 0,25l <i>Frischer mit einem leichtem Duft von Stachelbeere   Languedoc-Roussillon Frankreich   Fleurs de Montblanc</i>	6,20€
Primitivo trocken 0,25l <i>Casa Vinicola Minini Apulien   Italien QbA Edition Württemberg</i>	6,70€
Montepulciano D'Abruzzo trocken 0,25l <i>Hauch von Brombeeren und Waldaromen   Casa Vinicola Minini Apulien   Italien IGT Piane del Lavante</i>	6,80€

### WEINSCHORLE

Weiß   Rosé   Rot 0,25l	4,50€
-------------------------	-------

Alle Preise in Euro inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer

Zusatzstoffe & Allergene: A: Glutenhaltiges Getreide | B: Krebstiere & -erzeugnisse | C: Eier & -erzeugnisse | D: Fisch & -erzeugnisse | E: Erdnüsse & -erzeugnisse | F: Soja & -erzeugnisse | G: Milch & -erzeugnisse | H: Schalenfrüchte & -erzeugnisse | I: Sellerie & -erzeugnisse | J: Senf & -erzeugnisse | K: Sesamsamen & -erzeugnisse | L: Schwefeldioxid und Sulfit | M: Lupinien | N: Weichtiere | 1: Antioxidationsmittel 2: Mit Farbstoffen | 3: Mit Konservierungsstoffen | 4: Gewächst | 5: Mit Süßungsmitteln | 6: Oberfläche mit Natamycin behandelt | 7: Enthält Phenylalaninquelle | 8: Phosphat | 9: Geschwefelt | 10: Chininhaltig | 11: Koffeinhaltig | 12: Mit Geschmacksverstärker | 13: Geschwärzt | 14: Mit Alkohol | 15: Natriumnitrit

\*Sollten Sie Fragen zu unseren Zusatzstoffen haben, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

# SCHWÄBISCHE SPEISEN MANUFAKTUR KULINARIUM

## WEINE AUS DER GANZEN WELT

### FLASCHEN

#### WEISSWEIN

Pinot Grigio trocken 0,75l	15,50€
<i>Feine Säure mit Mandelaromen   Venetien Italien</i>	
<i>Pagus Pisano IGT</i>	
El Meson Blanco trocken 0,75l	22,00€
<i>Aromen von Stachelbeeren &amp; Ananas   Rioja   Spanien</i>	
<i>El Coto de Rioja</i>	
Sauvignon Blanc trocken 0,75l	17,00€
<i>Frisch und leichter Duft von Stachelbeeren   Languedoc-Roussillon   Frankreich</i>	
<i>Fleurs de Montblanc</i>	

#### ROSÉWEIN

Mas Rabell Rosado trocken 0,75l	22,00€
<i>Aromen von Stachelbeeren &amp; Ananas   Spanien</i>	
<i>Miguel Torres</i>	

#### ROTWEIN

Primitivo trocken 0,75l	18,50€
<i>Hauch von Brombeeren und Waldaromen   Casa Vinicola Minini Apulien   Italien</i>	
<i>IGT Piane del Lavante</i>	
Montepulciano D'Abruzzo trocken 0,75l	18,50€
<i>vollmundig   elegant   harmonisch   Abruzzan   Italien</i>	
<i>Talamonti Modá DOC</i>	
Cabernet Sauvignon & Shiraz trocken 0,75l	24,00€
<i>Cassis   Kräuter   Vanille   Karamell   Südafrika</i>	
<i>Boland Cellar</i>	
Tempranillo trocken 0,75l	25,00€
<i>komplexe Fruchtaromen   Carinena   Spanien</i>	
<i>El Circo Volatinero</i>	