

IM SCHNITZBIEGEL

Diese Bezeichnung setzt sich ursprünglich aus zwei Worten zusammen. „Schnitz“ kommt von Fruchtschnitzen (Scheibe, Stückchen) - Die angesehenen Gutsherren des vorderen und hinteren Schnitzbiegels haben zu damaliger Zeit während der Sommermonaten Früchte und Fruchtstücke getrocknet. Diese Fruchtschnitze wurden dann von Ihnen im Winter an bedürftige und arme Leute verteilt. „Biegel“ ist eine alte Ortsbezeichnung die mit „Ecke“ oder „Quartier“ am beste übersetzt werden kann.

BIERGARTEN

Die Sonne lacht, die Tage werden länger, erhellen unser Gemüt. Die beste Biergartenzeit. Herzlich willkommen „Im Schnitzbiegel“. Im historischen Ambiente des denkmalgeschützten Fachwerkes unseres liebevoll restaurierten Bauernhofes „Im Schnitzbiegel“ genießen Sie die wärmenden Sommerabende mit Leckereien für Kehle und Magen. Vom Vesperteller oder einem feinen Salat, über hausgemachte Maultaschen, Rostbraten, Hüft- oder Filetsteak. Sie finden garantiert etwas. Unsere hausgemachten fruchtigen Sommer-Bowlen wie auch unsere Weine sind hervorragende Begleiter schöner Stunden. - Man kommt gerne wieder

WEINSTUBEN

„Mina Stube“, „d' Küch“, „Gute Stube“ und „Jägers Karl Stube“ - Original Schwäbische Spezialitäten im restaurierten Bauernhaus mit phantastischer Atmosphäre.

„Mina Stube“

Dunkles Holz und urige Atmosphäre kennzeichnen unsere ursprünglichste und rustikalste Stube. Vormalig Wohnstube von Wilhelmine „Mina“ Bürkle.

„d' Küch“

folgt gleich anschließend unserer „Mina Stube“ und bietet Platz an einem Großen Tisch für bis zu 10 Personen.

„Gute Stube“

Helles Holz im wärmenden Landhausstil. Die „Gute Stube“ wurde damals nur zu besonderen Anlässen, wie für ein sonntägliches Familie-Essen aufgesperrt.

„Jägers Karl Stube“

Benannt nach dem Jäger Karl Bürkle, einem damaligen Besitzer des halben Vorderen Schnitzbiegels.

UNSERE KÜCHEN PHILOSOPHIE - LOKAL UND REGIONAL



Zum Aperitif

<i>Glas Sekt 0,1l.</i>	6,20
<i>Hausaperitif 0,1l. (Jahreszeitliche Fruchtessenz mit Sekt)</i>	6,80
<i>Glas Champagner 0,1l.</i>	15,00
<i>Aperol^{5,11} Spritz 0,2l.</i>	7,20
<i>Martini^{1,3}</i>	5,20
<i>Sherry</i>	5,20
<i>Campari⁵ Soda oder Orange</i>	6,80
<i>Van Nahmen - Sparkling Juicy Tea alkoholfrei 0,1l.</i>	5,40

Vorspeisen & Suppen

Bunter Herbstsalat

3erlei Rohkost | Blattsalat | gerösteter Körnermix 6,80

Tafelspitz vom Württemberger Rind

Dünn aufgeschnitten und sauer mariniert

Apfelwinaigrette | gepickelte rote Zwiebel

Meerrettich | Bauernbrot 10,80

Kalbskopf gebacken

Sauce Tatar | Kartoffelsalat | Kapernapfel | Kresse 12,80

Terrine von der Oldenburger Ente

Moosbeeren | 3 x Kürbis | Feldsalat 12,80

Fjordlachs von den Färöer-Inseln

mit Fenchel und Anis gebeizt

Kohlrabi | Sauerrahmsud | Senfkörner | Dillöl | Knäckebrot 12,80

Klare Rinderkraftbrühe
Maultasche | Zwiebelschmälze | Schnittlauch 6,40

Klare Rinderkraftbrühe
Flädle | Schnittlauch 5,80

Kürbiscremesuppe
mit Kokosmilch und Curry abgeschmeckt
Edamame | Kernöl | Matjestatar 7,20

Schmeck den Süden

Unsere Kässpätzle in der Pfanne serviert | Vegi
mit Bio Heumilchkäse aus Geifertshofen geschwenkt
Geschmälzte Zwiebeln | Schnittlauch | Bunter Salat 16,80

Alblinsen Falafel | Vegi
*3 x Kürbis | Ziegenfrischkäse vom Bittenfelder Käselädle
Schwarzwaldmiso* 18,80

Haxe vom Schwäbisch Hällischen Landschwein
gepökelt und mit Sulzschwarte langsam gesotten
Kümmeljus | Sauerkraut | Böhmisches Knödel 19,80

Hauptgerichte

Feine Kalbsbratwürste von der Metzgerei Kauffmann <i>Rotweinsöße Schwäbischer Kartoffelsalat</i>	14,80
Schweineschnitzel „Wiener Art“ <i>Zitrone Pommes frites</i>	18,20 kleine Portion 16,20
Rostbraten vom Angusrind 220 g <i>Rotweinsöße Schmorzwiebeln Bratkartoffeln oder Spätzle</i>	29,80
Kalbsherz geschmort und mit Wurzelgemüse als Eintopf serviert <i>Rotweinessigjus Senfkörner Bratkartoffeln</i>	18,80
Rinderbäckchen mit kräftiger Rotweinjus geschmort <i>Selleriepüree glacierte Möhren Perlzwiebel Spinat-Servietten-Knödel</i>	25,80
Teres Major vom Württemberger Staufenerind 250 g <i>Metzgerstück aus der Rinderschulter als Steak Cut rosa gebraten Süßkartoffelpüree grüne Bohnen Chimichurri</i>	29,80
Hirschkalbsrücken aus Bayrischer Jagd <i>als Schnitzel natur gebraten Rotweinjus Selleriepüree Zwergorangen Wirsing Kartoffelkräpfen</i>	29,80
Gebratene Maishuhnbrust „Bruno Siebert aus dem Elsass“ <i>Curry Sauce Wilder Brokkoli Ananas Chutney Kokosreis</i>	19,80
Seesaibling als Filet gebraten <i>Weißweinsauce Blattspinat Kerbelwurzel Bandnudeln</i>	26,80
Knödeltrilogie Vegi <i>Spinat-Servietten-Knödel, Kaspressknödel und Böhmischer Knödel Gemüsebolognese Wilder Brokkoli Bio Kräuterseitlinge</i>	18,80

Dessert

Solo Kugel Vanille Rahm Eis XXL <i>mit karamellisierten Kürbiskernen und Öl aus der Steiermark</i>	8,80
Mousse von dunkler Schokolade <i>Eingeweckte Kirschen Mandel Crumble Walnusseis</i>	9,20
Pistazien-Crème brûlée <i>Rumtopfbeeren Cassis Sorbet</i>	9,20
Walnuss-Karamell-Kuchen <i>Zwetschgenröster Vanillerahmeis</i>	9,20

Kaffee & Tee

Tasse Kaffee	2,90
Glas Tee	2,90
Espresso	2,90
Cappuccino	3,50
Latte Macchiato	4,20

Alkoholfrei

Cola ^{4,5,10} , Fanta ^{2,5} , Spezi ^{2,4,5,10} 0,3 l.	3,80
Cola, Fanta, Spezi 0,5 l.	4,20
Mineralwasser 0,33 l.	3,50
Mineralwasser 0,75 l.	5,50
Mineralwasser still 0,5 l.	4,00
Apfelsaftschorle 0,5 l.	4,20
Johannisbeerschorle 0,5 l.	4,80
Orangensaft 0,25 l.	3,50
Apfelsaft 0,25 l.	3,50
Johannisbeernektar 0,2 l.	3,80

A rechts Bier

Dinkelacker CD-Pils vom Fass 0,4 l.	4,40
Dinkelacker Kellerbier naturtrüb vom Fass 0,5l.	4,90
Schwaben Bräu „Das Schwarze“ Dunkelbier 0,5l.	4,90
Sanwald Hefeweizen vom Fass 0,5 l.	4,90
Sanwald Hefeweizen Dunkel 0,5 l.	4,90
Maisel´s Weisse Weizen Alkoholfrei (< 0,5% vol.) 0,5 l.	4,90
Clausthaler Alkoholfrei 0,5 l.	4,90

Weine im offenen Ausschank

Weisswein - Viertele (0,25 l.)

Fellbacher Lämmli Riesling	5,80
Fellbacher „Schiefer“ Riesling trocken	5,80
Fellbacher Kerner	5,80

Weisswein - 0,2 l.

Weingut Aldinger „Bentz“ Weisswein Cuvée trocken	7,80
Bernhard Ellwanger Schorndorfer Grafenberg Grauburgunder tr.	7,80
Fellbacher Weingärtner Sauvignon Blanc -S-	8,80
Weingut Wöhrwag „Johanna“ Cuvée	7,80
Weingut Klopfer Weißburgunder trocken	7,80
Weingut Karl Haidle Chardonnay trocken	9,90

Rosé - Viertel (0,25 l.)

Fellbacher Trollinger Weissherbst 5,80

Rosé - 0,2 l.

Weingut Markus Heid - PUR Rosé Cuvée Luise trocken 7,20

Rotwein - Viertel (0,25 l.)

Fellbacher Lämmle Trollinger 5,80

Fellbacher „Schiefer“ Trollinger trocken 5,80

Fellbacher Trollinger mit Lemberger 5,80

Rosswager Halde Lemberger trocken 5,80

Rotwein - 0,2 l.

Weingut Ellwanger Kreation Nero trocken 8,40

Fellbacher Weingärtner Spätburgunder -S- 7,80

Weingut Schnaitmann Lemberger „Steinwiege“ trocken 8,80

Burgenland - Leo Hillinger - Zweigelt 7,80

Tenuta Al Bano Carisi - Primitivo IGP 6,80

Weinschorle 0,25l. 3,80

Nicht fündig geworden?

Fragen Sie bitte nach unserer „Großen Weinkarte“.

Wir sind verpflichtet Sie darauf hinzuweisen, dass alle Weine Sulfite enthalten können.

Schnäpse

Maltaser Aquavit 3,40

Obstler 2,60

Williams Birne 3,40

Himbeergeist 3,40

Kirschwasser 3,40

Mirabellenwasser 4,40

Grappa Nonino Chardonnay Barrique 5,40

Grappa Poli Sarpa 5,40

Fassbind „Alte Birne“ 5,80

Fassbind „Alte Pflaume“ 5,80

Fassbind „Alte Aprikose“ 5,80

Ramazotti 4,40

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe *Labelled ingredients*

1	mit Konservierungsmittel <i>Preservative</i>
2	mit Antioxidationsmittel <i>Anti-oxidant</i>
3	mit Geschmacksverstärker <i>flavour enhancer</i>
4	mit Süßungsmittel(n) <i>sweetener</i>
4a	enthält eine Phenylalaninquelle <i>Source of Phenylalanine</i>
4b	kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken <i>Excessive amounts can have laxative effect</i>
5	mit Farbstoff <i>colorant</i>
6	geschwefelt <i>contains sulphites</i>
7	gewachst <i>waxed</i>
8	geschwärzt <i>blackened</i>
9	mit Phosphat <i>with phosphate</i>
10	koffeinhaltig <i>contains caffeine</i>
11	chininhaltig <i>contains quinine</i>
12	taurinhaltig <i>with taurine</i>
Speziell bei gentechnisch veränderten Lebensmitteln <i>Especially for genetically modified products</i>	
13	gentechnisch verändert <i>genetically modified</i>
14	enthält Sojaöl <i>contains soybean oil" or "genetically modified soybean oil"</i>

Allergene *Allergens*

A	Glutenhaltig (Weizen) <i>gluten-containing cereals</i>
B	Krebstiere <i>crustaceans or crustacean-containing products</i>
C	Eier und Eierzeugnisse <i>egg and egg-containing products</i>
D	Fisch und Fischerzeugnisse <i>fish and fish-containing products</i>
E	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse <i>peanuts and peanut-containing products</i>
F	Soja und Sojaerzeugnisse <i>soya and soya-containing products</i>
G	Milch und Milcherzeugnisse <i>milk and milk-containing products (including lactose)</i>
H	Schalenobst (Nüsse) <i>tree nuts</i>
I	Sellerie und Sellerieerzeugnisse <i>celery and celery-containing products</i>
J	Senf und Senferzeugnisse <i>mustard and mustard-containing products</i>
K	Sesamsamen <i>sesame seeds and sesame seed-containing products</i>
L	Schwefeldioxid und Sulfide <i>dioxide and sulphide (minimum concentration from 10 mg/kg or litre)</i>
M	Lupinen <i>sweet lupine and sweet lupine-containing products</i>
N	Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern) <i>molluscs (molluscs, snails, squid, mussels, and oysters) and mollusc-containing</i>