

# KLEINE HISTORIE

*Der Hof wurde nach 1532 vermutlich von Thomas Drach erbaut, der 1569 Eigentümer des Gebäudes war. Als Grundstücke gehörten zu dem Hof das „Ravensburger Lehen“ mit 56 Morgen und das „Prediger Lehen“ mit 10 Morgen, so dass der Hof eine Größe von mindestens 66 Morgen hatte.*

## **2. September 1606**

*Kirchbucheintrag: Im Herrn Drachen Haus wurde die Hochzeit des Jakob Laiplin (1583-1608) mit Margarethe Kuonberger (1588-?), Tochter des Consuls (Bürgermeisters) Michel Kuonberger gefeiert.*

*Dies ist ein Hinweis, dass das Gebäude bereits vor dem 30jährigen Krieg auch als Gastwirtschaft genutzt wurde.*

## **1824**

*Erstvermessung Schmiden. Hofbesitzer sind Johann Adam Schühle und Georg Friedrich Bürkle*

## **1955**

*Besitzer: Paul Bürkle (1887-1967)*

## **-1990**

*Besitzerin: Paul Bürkles Witwe Wilhelmine „Mina“ (1894-1990)*

## **ab 1990**

*Erwerb und Restauration des Denkmalsgeschützten Bauernhauses und Hofes mit Stallungen durch Familie Oettinger.*

## 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.*

## APERITIF

<i>Glas Sekt 0,1l.</i>	4,80
<i>Hausaperitif 0,1l. (Jahreszeitliche Fruchtessenz mit Sekt)</i>	5,20
<i>Glas Champagner 0,1l.</i>	13,00
<i>Aperol<sup>5,11</sup> Spritz 0,2l.</i>	5,80
<i>Martini<sup>1,3</sup></i>	4,20
<i>Sherry</i>	4,20
<i>Campari<sup>5</sup> Soda oder Orange</i>	5,60
<i>PriSecco 0,1l. - Alkoholfrei</i>	4,80

## VORSPEISEN & SUPPEN

Hausgebeizter Koriander-Anis-Lachs (A,C,G,J)  
*mit Gurkenschmand, Dillsenf und Baguette* 9,40

Gerauchte Entenbrust (A)<sup>1,3,9</sup>  
*mit süß-saurem Kürbis, Walnüssen und Feldsalat* 9,40

Flädlesuppe (A,C,G,I) 4,50

Maultaschensuppe (A,C,I,J)<sup>1,9</sup> 4,80

## SALATE

Kleiner bunter Salatteller (A,C,H,J) 4,80

„Fürs Figürle“ (A,C,H,J)  
*Bunte Salatplatte mit gebratener Putenbrust,  
Kräuterbutter und Weißbrot* 12,80

Mediterraner Salat (A)<sup>1,8</sup>  
*mit gebratenem Ziegenfrischkäse im Serranoschinken  
auf Tomatensugo und Oliventapenade, dazu Baguette* 12,80

Gebratene Spießchen von Black Tiger Garnelen (A,B,G,J)  
*mit warmer Petersilien-Butter, Limonen-Kartoffel-Stampf  
und bunten Blattsalaten* 14,80

## VESPER

Schwäbischer Wurstsalat (A,C,J)<sup>1,3</sup>  
*mit Schwarzwurst und Bauernbrot* 8,80

Schweizer Wurstsalat (A,C,G,J)<sup>1,9,3</sup>  
*mit Bauernbrot* 8,80

„Backstoikäs“ (A,G,I,J)<sup>3</sup>  
*Sauer mariniertes Limburger mit gepickeltem Gemüse  
und Roter Zwiebel Vinaigrette dazu Bauernbrot* 9,20

## SCHWÄBISCHE PASTA & EBBES OHNE FLOISCH

Maultaschen<sup>1,9,3</sup> in der Tafelspitzbrühe (A,C,G,I,J)  
*mit feinen Butterzwiebeln und Kartoffelsalat* 12,80

Maultaschen<sup>1,9,3</sup> mit Ei geröstet (A,C,G,H,J)  
*dazu ein bunter Salatteller* 13,80

Kässpätzle (A,C,H,J)  
*mit geschmälzten Zwiebeln und einem bunten Salatteller* 12,80

Kichererbsen Falafel (Vegi) (A,C,G,I,J)  
*mit Wurzelgemüse-Ratatouille, Ziegenfrischkäse,  
Korianderpistou und Zuckerschotensalat* 13,80

Kürbis-Perlgraupen-Risotto (A,G)  
*mit Parmesan, Zuckerschoten und gebratenen Shiitakepilzen* 12,80

## ORIGINALE & ZUNGENSCHNALZER

1 Paar feine Bratwürste (J) <sup>1,9,3</sup> <i>mit schwäbischem Kartoffelsalat</i>	10,80
Schweinerückenschnitzel „Wiener Art“ (A,C) <i>mit Pommes frites</i> (Als kleine Portion)	12,80 10,80
Gebratene Blutwurst (A,G,I,J) <sup>1,3,6,9</sup> <i>mit Filder Sauerkraut, Birnen-Chutney und Röstzwiebel-Kartoffel-Stampf</i>	12,80
Saures Kalbsherz (A,G,I) <sup>3,6</sup> <i>Eintopf vom Kalbsherz und Wurzelgemüse mit Rotwein geschmort dazu herzhaft Bratkartoffeln</i>	14,80
Rostbraten (A,G,I,L) <i>mit Rotweinsouße, geschmälzten Zwiebeln und Bauernbrot</i>	18,80
Rostbraten (I,L) <sup>6</sup> <i>mit Rotweinsouße, geschmälzten Zwiebeln und Röstkartoffeln vom Schnitzbiegel-Hof</i>	21,00
Grillteller (G,I,L) <sup>6</sup> <i>Filetvariation von Rind, Schwein und Pute in Pfefferrahmsouße mit Kräuterbutter und Pommes frites</i>	18,80
Geschmorte Bäckchen vom Weideochsen (A,C,I,L) <sup>6</sup> <i>mit Rotweinsouße, Schwenkgemüse und geschabten Spätzle</i>	18,80
Rumpsteak (G,I,J) <i>mit gegrilltem Bauchspeck, Ofentomate und geräucherter BBQ-Butter, dazu Pommes frites</i>	23,80

<p>Medaillons vom Rinderfilet (G,I,L)<sup>6</sup>  mit Rotweinsauce, Schwenkgemüse  und Kartoffel-Rosmarin-Krapfen</p>	25,80
<p>Geschmorte Lammhüfte (G,I)<sup>6</sup>  mit Rosmarinsauce, grünen Bohnen und cremiger Polenta</p>	18,80
<p>Putenbrust vom Grill (G,I)  mit Curry-Sauce, Bananen-Chips  und Zuckerschoten, dazu Kokos-Reis</p>	16,80
<p>Regenbogenforelle aus dem Körschtaler Quellteich (A,G,I,D)  auf der Haut gebraten, mit Mandelbutter, Schwenkgemüse  und Petersilienkartoffeln</p>	18,80
<p>Seeteufel (A,C,D,G,I,J)  Gebratenes Filet mit Weißweinsauce, kleinen Balsamico Linsen  und einer Kartoffel-Tomaten-Roulade</p>	22,00

## DESSERT

<p>Solo Kugel Vanille Rahm Eis (A,C,G)<sup>1,3</sup>  mit karamellisierten Kürbiskernen und Öl aus der Steiermark</p>	5,80
<p>„Schwarzwälder Kirsch“ (A,C,G,H)  Soufflierter Schokokuchen mit flüssigem Kern dazu  eingemachte Sauerkirschen und Eis von gebrannten Mandeln</p>	7,80
<p>Warme Apfeltorte (A,C,G,H)<sup>1,3</sup>  mit Butterkaramell, Vanillesauce und Walnuss-Eis</p>	7,80
<p>Mandel Crème brûlée (A,C,G)  mit Gewürzweitschen und Cassis Sorbet</p>	7,80

## **KAFFEE & TEE**

Tasse Kaffee	2,60
Glas Tee	2,60
Espresso	2,60
Cappuccino	3,20
Latte Macchiato	3,60

## **ALKOHOLFREI**

Cola <sup>4,5,10</sup> , Fanta <sup>2,5</sup> , Spezi <sup>2,4,5,10</sup> , 0,3 l.	2,80
Cola, Fanta, Spezi 0,5 l.	3,60
Mineralwasser 0,33 l.	2,80
Mineralwasser 0,75 l.	5,20
Mineralwasser still 0,5 l.	3,80
Orangensaft 0,25 l.	2,80
Apfelsaft 0,25 l.	2,80
Apfelsaftschorle 0,5 l.	3,60
Bitter Lemon 0,2 l.	3,00
Johannisbeernektar 0,2 l.	3,50

## **A RECHTS BIER**

Dinkelacker CD-Pils vom Faß 0,4 l.	3,60
Sanwald Hefeweizen vom Faß 0,5 l.	3,80
Sanwald Kristallweizen 0,5 l.	3,80
Sanwald Hefeweizen Dunkel 0,5 l.	3,80
Hefeweizen Alkoholfrei 0,5 l.	3,80
Clausthaler Alkoholfrei 0,5 l.	3,60

# WEINE IM OFFENEN AUSSCHANK

## WEISSWEIN - VIERTELE (0,25 L.)

2017 Fellbacher Lämmeler Riesling	4,90
2017 Fellbacher „Schiefer“ Riesling trocken	4,90
2017 Fellbacher Kerner	4,90
2017 Collegium Wirtemberg Uhlbacher Götzenberg Riesling	4,90

## WEISSWEIN - 0,2 L.

2017 Weingut Aldinger „Bentz“ Weisswein Cuvée trocken	7,20
2017 Collegium Wirtemberg Weißburgunder trocken	6,80
2017 Bernhard Ellwanger Schorndorfer Grafenberg Grauburgunder tr.	6,80
2017 Fellbacher Weingärtner Sauvignon Blanc -S-	7,80
2017 Weingut Wöhrwag „Johanna“ Cuvée	6,80
2017 „Hofgarten“ Blanc De Blanc - Baden (Kaiserstuhl)	5,80

## ROSÉ - VIERTELE (0,25 L.)

2017 Fellbacher Trollinger Weissherbst	4,90
--	------

## ROSÉ - 0,2 L.

2017 Weingut Wöhrwag Rosé trocken	6,40
-----------------------------------	------

## ROTWEIN - VIERTELE (0,25 L.)

2017 Fellbacher Lämmeler Trollinger	4,90
2017 Fellbacher „Schiefer“ Trollinger trocken	4,90
2017 Weingut Aldinger Gips Trollinger trocken	5,80
2017 Fellbacher Trollinger mit Lemberger	4,90
2017 Rosswager Halde Lemberger trocken	4,90

## **ROTWEIN - 0,2 L.**

2016 Weingut Ellwanger Kreation Nero trocken	7,20
2016 Fellbacher Weingärtner Spätburgunder -S-	7,20
2016 Fellbacher Weingärtner Pinot Meunier -S- trocken	7,20
2016 Weingut Heid Lemberger trocken	7,20
2016 Burgenland - Leo Hillinger - Zweigelt	7,20
2016 Tenuta Al Bano Carisi - Primitivo IGP	5,80
2016 Casa Vinicola Ruffino - Chianti DOCG	6,20
Weinschorle 0,25l.	3,00

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

**Nicht fündig geworden?**

**Fragen Sie auch nach unserer großen Weinkarte.**

## **SCHNÄPSLE**

Malteser Aquavit	2,80
Obstler	2,20
Williams Birne	2,80
Himbeergeist	2,80
Kirschwasser	2,80
Mirabellenwasser	3,80
Grappa Nonino Chardonnay Barrique	4,80
Grappa Poli Sarpa	4,80
Fassbind „Alte Birne“	5,80
Fassbind „Alte Pflaume“	5,40
Fassbind „Alte Aprikose“	5,40
Fernet-Branca	2,80
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>