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!

WIRTSHAUS

„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. Vormals 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.

HERZ.
HEIMAT.
HIRSCH.

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

Zum Aperitif

Glas Sekt 0,1l.	6,80
Hausaperitif 0,1l. (Jahreszeitliche Fruchtessenz mit Sekt)	7,40
Glas Champagner 0,1l.	15,00
Aperol[5,11] Spritz 0,2l.	8,20
Martini[1,3]	5,80
Sherry	5,80
Campari[5] Soda oder Orange	6,80
Van Nahmen - Sparkling Juicy Tea alkoholfrei 0,1l.	6,00

Vorspeisen

Bunter Salat
3erlei Rohkost | Blattsalat | gerösteter Körnermix 7,40

Ziegenfrischkäse im Kürbiskernschrot
Preiselbeeren | Kürbispüree | Birnenspalten | Feldsalat 12,80

Schwäbisches Vitello
Lachsschinken vom Kalb und Rauchforellencreme
Rote Bete | Pumpernickel-Schrot | Kapernvinaigrette 12,80

Suppen

Kürbiscremesuppe
Geröstete Kerne | Kokosmilch | Curry 6,80

Maronenschaumsuppe
gerauchte Entenbrust | Preiselbeeren | Pumpernickel-Schrot 7,40

Maultaschensuppe
Rinderkraftbrühe | Zwiebelschmälze | Schnittlauch 7,40

Wirtshaus „Originale“

Blutwurst vom Schwäbisch Hällischen Landschwein
Rotweinsoße | Apfelkompott | Sauerkraut 21,80

Rinderzunge -glaciert-
Senfsaatsoße | Ofenkürbis | Topinamburpüree 25,80

Schweinerückenschnitzel „Wiener Art"
mit Zitrone 19,80

Rostbraten vom Angusrind 220 g
Rotweinsoße | Schmorzwiebeln 33,80

Schäufele vom Schwäbisch Hällischen Landschwein
gepökelt und langsam gesotten
Rotweinsoße | gerösteter Rosenkohl 24,80

Paar Rehbratwurst aus Hohenlohe
Rotweinsoße | Selleriepüree | Apfel-Holunder-Rotkohl 23,80

Schweinefilet als Medaillon gebraten
Rahmsoße | glacierte Möhren 27,80

Beilage zur Wahl:

- *geschabte Spätzle*
- *Pommes frites*
- *Bratkartoffeln*
- *Kartoffelrösti*
- *Laugen-Serviettenknödel*
- *Schupfnudelroulade*
- *Pilawreis*
- *Schwäbischer Kartoffelsalat*

Wirtshausküche

„Innere Werte“
Schmoreintopf von Kalbsherz, Kutteln und Zunge
Wurzelgemüse | Petersilienpesto | Laugen-Serviettenknödel 19,80

Rinderbäckchen „Donald Russel - Irland“ | geschmort
Rotweinsoße | 2mal Kürbis | Spinatknöpfle 31,80

Lammhaxe
mit Thymian geschmort
Rotweinsoße | Topinamburpüree | Tomatenkompott | Schupfnudelroulade 29,80

Maishühnchen
auf der Haut gebratene Brust
Kokos-Curry-Soße | Ananas Chutney | Zuckerschoten | Pilawreis 26,80

Seeteufel
als Filet gebraten
Safransoße | confierte Artischocke | Spinat | La Ratte Kartoffeln 34,80

Vegi

Unsere Kässpätzle in der Pfanne serviert | Vegi
mit Bio Heumilchkäse aus Geifertshofen geschwenkt
Geschmälzte Zwiebeln | Schnittlauch | Bunter Salat 18,80

Knödel²
Gelaugter Serviettenknödel und Parmesanknödel
Gemüsebolognese | Zuckerschoten | Bio Kräuterseitlinge 21,80

Alblinsen Falafel
Topinamburpüree | Ofenkürbis | Preiselbeer Chutney 21,80

Süßes & Desserts

Affogato al caffè
Vanilleeis | Espresso | Amaretto 7,90

XL Solo Kugel Vanille Rahm Eis
mit karamellisierten Kürbiskernen und Öl aus der Steiermark 8,20

Topfenknödel
Vanillesoße | Rumtopfbeeren | Himbeersorbet 9,50

Crème Brûlée von der Tonka Bohne
Zwetschgen | Schokocrumble | Mandarinensorbet 9,50

Schwäbisches Tiramisu
Apfelkompott | Schmand | Wibele | Muggefugg | Breschling -Sorbet 9,50

Kaffee & Tee

Tasse Kaffee	3,40
Glas Tee	3,20
Espresso	3,40
Cappuccino	3,90
Latte Macchiato	4,90

Alkoholfrei

Coca-Cola/Coca-Cola zero[4,5,10], Fanta[2,5], Paulaner Spezi[2,4,5,10] 0,33 l.	4,00
Mineralwasser 0,33 l.	4,00
Mineralwasser still 0,33 l.	4,00
Mineralwasser 0,75 l.	6,40
Mineralwasser still 0,75 l.	6,40
Apfelsaftschorle 0,4 l.	4,20
Johannisbeerschorle 0,5 l.	5,40
Orangensaft 0,25 l.	3,60
Apfelsaft 0,25 l.	3,20
Bitter Lemon 0,2 l.	3,90

A rechts Bier

Dinkelacker CD-Pils vom Fass 0,4 l.	4,60
Dinkelacker Kellerbier naturtrüb vom Fass 0,5l.	5,40
Schwaben Bräu „Das Schwarze“ Dunkelbier 0,5l.	5,40
Hämmerle Bräu Hefeweizen vom Fass 0,5 l.	5,40
Maisel´s Weisse Weizen Alkoholfrei (< 0,5% vol.) 0,5 l.	5,40
Schwabenbräu „Freibier“ Alkoholfrei 0,33l.	3,90

Weine im offenen Ausschank

Weisswein - Viertele (0,25 l.)

Fellbacher Lämmler Riesling	5,90
Fellbacher „Schiefer“ Riesling trocken	5,90
Fellbacher Kerner	5,90

Weisswein - 0,2 l.

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

Rosé - Viertele (0,25 l.)

Fellbacher Trollinger Weissherbst	5,90

Rosé - 0,2 l.

Weingut Markus Heid - PUR Rosé Cuvée Luise trocken	7,60

Rotwein - Viertele (0,25 l.)

Fellbacher Lämmler Trollinger	5,90
Fellbacher „Schiefer“ Trollinger trocken	5,90
Fellbacher Trollinger mit Lemberger	5,90
Rosswager Halde Lemberger trocken	5,90

Rotwein - 0,2 l.

Weingut Ellwanger Kreation Nero trocken	8,60
Fellbacher Weingärtner Spätburgunder -S-	7,90
Weingut Schnaitmann Lemberger „Steinwiege“ trocken	8,80
Weingut Wöhrwag Merlot Gutswein trocken	8,60
Tenuta Al Bano Carisi - Primitivo IGP	6,90
Weinschorle 0,25l.	3,80

Doch nicht fündig geworden?

Fragen Sie bitte nach unserer „Großen Weinkarte“

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

Schnäpsle

Malteser Aquavit	3,60
Obstler	2,80
Williams Birne	3,60
Himbeergeist	3,60
Kirschwasser	3,60
Mirabellenwasser	4,80
Grappa Nonino Chardonnay Barrique	5,80
Grappa Poli Sarpa	5,80
Fassbind „Alte Birne“	6,40
Fassbind „Alte Pflaume“	6,40
Fassbind „Alte Aprikose“	6,40
Ramazzotti	4,80

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe *Labelled ingredients*

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

Allergene *Allergens*

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