



## Schwäbische Wochen

vom 23. September bis 08. November

### „Ebbes zum Essa“

Schwäbische Maultaschen

in einer kräftigen Rinderbrühe mit frischem Schnittlauch 5,50 €

Kuttelsuppe, mit Essig gesäuerte leicht gebundene Suppe 5,80 €

Zwiebelkuchen vom Blech mit Sauerrahm 7,50 €

Krautschupfnudeln mit Sauerkraut und Kräuterrahm 11,50 €

Gaisburger Marsch, traditionelles schwäbisches Eintopfgericht  
mit Kartoffeln und Spätzle 11,50 €

Gebratene Maultaschen mit Ei und Kartoffelsalat 12,80 €

Linzen mit Spätzle und Saitenwürstchen 11,80 €

Rinder- Sauerbraten mit Semmelknödel und Rotkraut 16,80 €

Zanderfilet auf bunten Linzen und Rahm- Dillsoße 21,80 €

Aus Omas Küche: Ofenschlupfer mit Äpfeln, Rosinen und Zimt 6,50 €

Süße Schupfnudel mit Zimt, Sauerkirsch- Ragout und Walnusseis 7,60 €

### „Ebbes zum Drenga“

Herbsthäuser Alt- Fränkisch, dunkles, würziges Bier 0,5 L 4,- €

2017er Spätburgunder, trocken, Weingut Halter, Scheuerberg 0,75 L Fl. 32,- €

2019er Weißburgunder, trocken, Weingut Drautz Abele 0,75 L Fl. 24,- €

„Wo der Bartl den Moscht holt“ ,

Moscht von hohenlohischen Streuobstwiesen im zünftigen Steinkrug 4,20 €

