

Suppen

<i>Maultaschensuppe</i>	€ 3,90
<i>Flädlesuppe</i>	€ 3,90
<i>Spanische Linsensuppe</i> <i>mit Chorizo und Baguette</i>	€ 4,50

Salate

<i>Salatteller</i>	<i>klein</i>	€ 3,80
	<i>mittel</i>	€ 5,80
	<i>groß</i>	€ 7,80



<i>Thunfischsalat</i> <i>Saisonsalate, Thunfisch, gekochtes Ei, Zwiebelringe</i> <i>und Biobaguette</i>	€ 11,90
---	---------

<i>Salatplatte</i> <i>mit gebratenen Hähnchenstreifen und Biobaguette</i>	€ 12,90
--	---------

Vorspeisen

<i>Schmalztöpfchen</i> <i>Griebenschmalz vom Mangaliza-Wollschwein</i> <i>mit hausgem. Brot</i>	€ 3,90
---	--------

<i>Serrano-Schinken</i> <i>mit Oliven und hausgem. Knoblauchbaguette</i>	€ 5,50
---	--------

<i>hausgem. Bio-Brot</i>	Brotkorb € 1,50
--------------------------	-----------------

Es geht auch ohne Fleisch

<i>Semmelknödelcarpaccio</i> <i>mit gebratenen Champignons</i> <i>in Vinagrette mit Salatbouquet</i>	9,90 €
--	--------

<i>gebeizter Lachs</i> <i>auf Kartoffelrösti</i> <i>mit Salatbouquet und Kräuterschmand</i>	9,90 €
---	--------



Heini's Spezial

Flammkuchen belegt mit gebratenen
Hähnchenstreifen, Ananas, Curry und
Lauchzwiebel

10,50 €

Flammkuchen Serrano

Flammkuchen belegt mit Serranoschinken, Oliven und
Lauchzwiebel

10,50 €

Duo: 2 Flammkuchen (groß) nach Wahl
0,5 l Hauswein, rot oder weiß

25,00 €

Trio: 3 Flammkuchen (groß) nach Wahl
1 Fl. 0,75 l Hauswein, rot oder weiß

37,50 €

aus Spaniens Küche



Chorizo al Vino

spanische Paprikawurst mit Biobaguette

€ 6,50

Champignon geschmort

mit Chorizo und Panini

€ 6,50

Garnelen in Knoblauch-Olivenöl

mit Baguette klein € 6,50 groß € 12,80

Katalanische Kartoffelpfanne

mit Gambas und Chorizo

€ 14,90

Maurische Spießchen

mariniert vom Schwein und Rind mit Baguette, Salatgarnitur
und kanarischer Mojo

€ 16,50

Rumpsteak „Espagnol“

auf Bratkartoffeln mit Paprika, Oliven, Knoblauch,
Tomaten und Chorizo

20,90 €

Gerne stellen wir Ihnen aus unseren spanischen

Gerichten verschiedene Tapas zusammen.

Bei Vorbestellung können wir allerdings noch
eine größere Auswahl anbieten.

auf Vorbestellung (1 Tag) ab 2 Personen

Paella „Valencia“

mit Rind, Huhn und Fisch

pro Person € 18,50

auf gut Schwäbisch



Kässchbätzla

mit richtige Röschtzweibala und Salat

8,90 €

Hausg'machte Krautkrapfen

mit Bratasößle und Salat

8,90 €

Hausg'machte Maultaschen

mit Zwiebelsößle und Salat

9,90 €

Schwäbischer Teller

(Kässchbätzla, Maultasche, Krautkrapfa, Soß' und Salat)

10,90 €

Alblinsa sauer mit Schbätzla und Wienerle

9,80 €

Für unsere Kässhbätzla nehmen wir eine selbst
zusammengestellte Mischung aus verschiedenen Bergkäsen.

Genuss pur mit Fleisch



vom Schwäbisch-Hällischen
Landschwein

Schnitzel „Wiener Art“ und Beilagen nach Wahl:

mit Salatteller

12,90 €

mit Spätzle und Salat

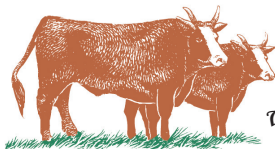
13,90 €

mit Kässpätzle, Röstzwiebel und Salat

14,90 €

mit Bratkartoffeln

14,90 €



vom Hohenloher Weiderind

Rumpsteak

mit Kräuterbutter und hausgem. Panini

18,50 €

Zwiebelrostbraten

mit Bratensoft, Röstzwiebel und Bratkartoffeln

19,50 €

Zwiebelrostbraten „klassisch schwäbisch“

auf Kässpätzle, mit Röstzwiebeln und Bratensosse

19,50 €

ebbes Guat's



Ofaschlupfer

mit Vanilleeis € 3,90
(kann Spuren von Nüssen enthalten)

Heisse Himbeeren

mit 3 Kugeln Eis und Sahne € 5,80

Eisbecher (3 Kugeln) 3,90 €
mit Sahne 4,50 €

hausg'machter Kaiserschmarrn

mit Nüssen und Apfelmus
oder Zwetschgenröster
(Zubereitung 20 Min.)

€ 8,90

Flammkuchen süß als Nachtisch:

	klein	groß
Apfel - Apfel, Nüsse, Vanillezucker und Zimt	3,90 €	7,70 €
Apfel-Eis - Apfel, Eis, Vanillezucker und Zimt	5,00 €	9,90 €
Himbeergeist - Himbeeren, Schokospalter, Himbeergeist, Vanillezucker	4,80 €	9,50 €

Alle Flammkuchen werden mit Schmand bestrichen
und stets frisch für Sie belegt.

Warme Getränke

Schokolade mit Sahne	Glas 2,90 €	Espresso	einfach 1,90 € doppelt 3,50 €
Tee verschiedene Sorten	Glas 2,40 €	Cortado (Espresso Latte)	2,10 €
Kaffee Creme	2,10 €	Carajillo (Espresso mit Brandy 103)	3,50 €
Cappuccino	2,50 €	Kaffee 103 mit Brandy 103	4,50 €