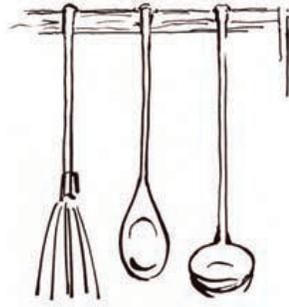


Speisekarte



Hotel - Cafe - Restaurant
Schmoll

Suppen



Flädlesuppe^{A,D,E,I,L,M}

4,00€

Tomatencremesuppe mit

4,50€

Sahnehaube^{D,E,L,M}

4,50€

Maultaschensuppe^{A,E,I,L,M}

4,20€



Salate

Salatplatte^{D,E,L,M}

Groß

Klein

9,00€

7,50€

Salatplatte mit gek. Schinken und Käse^{2,D,E,L,M}

10,00€

8,50€

Salatplatte mit Thunfisch^{B,D,E,L,M}

10,00€

8,50€

Salatplatte mit Schafskäse^{D,E,L,M}

10,00€

8,50€

Salatplatte mit gerösteten Maultaschen^{A,D,E,I,L,M}

10,00€

8,50€

Salatplatte mit Putenstreifen^{D,E,I,L,M}

10,00€

8,50€

Salatplatte mit Schnitzelstreifen^{A,D,E,I,L,M}

11,00€

Beilagensalat^{D,E,L,M}

4,00€

***** Inklusivpreise *****



Maultaschen & Hackbraten

Maultaschen „Graf Eberhard“ ^{A,E,I,L,M} mit Zwiebelschmelze mit/ohne Fleischbrühe und Salatteller <i>Nachschlag so viel und so oft sie wollen - Kinder essen umsonst mit</i>	9,80€
Maultaschen „Fauler Eck“ ^{A,I} in Bratensoße und Zwiebelschmelze mit Salatteller	9,80€
Maultaschen „Wildschütz“ ^{A,D,I} Champignons, Pfifferlinge in Rahmsoße mit Salatteller ^{2,5}	9,80€
Maultaschen „Rauhe Alb“ ^{A,I} in saurer Soße mit gedämpften Zwiebeln und mit Salatteller ^{2,5}	9,80€
Hackbraten mit Rahmsauce ^{A,D,I}	10,80€
Hackbraten mit Kräuterrahmsoße ^{A,D,I}	10,80€
Hackbraten „Jäger Art“ mit Pfifferlingen und Champignons in Rahmsauce ^{5,A,D,I}	10,80€
Hackbraten „Zigeuner Art“ mit Paprika, Gurkenstreifen und Champignons ^{3,A,E,I,L,M}	10,80€
Hackbraten „Schweizer Art“ mit gerösteten Zwiebeln und Käse überbacken	10,80€

Beilage nach Wunsch: handgemachte Spätzle^{A,I},
hausgemachte Semmelknödel^{A,D,I}, Pommes-Frites oder
Kroketten¹
und einem marktfrischen Salatteller

***** *Inklusivpreise* *****

Schnitzelgerichte

„**Rahmschnitzel**“ (natur¹ oder paniert^{A,I})
mit frischen Kräutern und Cognac verfeinert^D

„**Holsteiner Schnitzel**“ (natur¹ oder paniert^{A,I})
mit Spiegelei und Schinken^{2,5}

„**Hawaii Schnitzel**“ (natur¹ oder paniert^{A,I})
mit Ananas und Käse^D überbacken^{2,5}

„**Jäger Schnitzel**“ (natur¹ oder paniert^{A,I})
mit Champignons und Pfifferlingen in Rahmsoße^{5,D}

„**Zigeuner Schnitzel**“ (natur¹ oder paniert^{A,I})
mit Paprika, Gurkenstreifen und Champignons^{3,E,L,M}

„**Schwaben Schnitzel**“ (natur¹ oder paniert^{A,I})
mit geschmelzten Zwiebeln und einer Maultasche^{A,I}

„**Tiroler Schnitzel**“ (natur¹ oder paniert^{A,I})
mit Schinken, geschälten Tomaten und Käse überbacken^{2,5,D}

„**Schnitzel Wiener Art**“^{A,I}
in Butterschmalz gebraten

„**Puten Schnitzel**“ (natur¹ oder paniert^{A,I}) in
Butterschmalz gebraten

„**Cordon-Bleu**“^{A,D,I}
gefüllt mit Schinken und Käse^{2,5,D}

Alle Gerichte zum Preis von 12,80€

Zu allen Gerichten reichen wir wahlweise:
handgemachte Spätzle^{A,I}, Pommes Frites, Kroketten¹
und einen frischen Salatteller^{2,5}



***** Inklusivpreise *****

Rostbraten

„Rostbraten“
mit frisch gebratenen Zwiebeln

Rostbraten „Zigeuner Art“^{E,L,M}
mit Paprika, Gurkenstreifen und Champignons³

Rostbraten mit pikanter Pfeffersauce

Rostbraten mit Pfifferlingen
Pfifferlinge in Zwiebeln geschwenkt⁵

Rostbraten mit Kräuterbutter

Beilage nach Wunsch:
Handgemachte Spätzle^{A,I}, hausgemachte
Semmelknödel^{A,D,I}, Pommes-Frites oder Kroketten¹
und einem frischen Salatteller

Alle Rostbraten zum Preis von 19,00€
kleine Portion 17,50€



***** *Inklusivpreise* *****

weitere Hauptgerichte...

XXL Schnitzel Wiener Art , zart gebraten ^{A,I}	17,50€
XXL Rahmschnitzel , zart gebraten ^{D,I}	17,00€
Original Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale ^{A,I}	17,50€
Original XXL Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale ^{A,I}	22,50€

Kinderteller

Wienerschnitzel	8,80€
Rahmschnitzel	8,80€
Portion Spätzle oder Pommes (mit Soße, ohne Salat)	3,00€
Maultaschen (2 Stück) mit/ohne Brühe und Salatteller	6,80€
Kässpätzle mit/ohne Zwiebeln und Salatteller	6,80€

Zu allen Gerichten reichen wir einen Salatteller

Beilage nach Wunsch:
handgemachte Spätzle^{A,I}, hausgemachte Semmelknödel^{A,D,I},
Pommes-Frites oder Kroketten¹



***** Inklusivpreis *****



Vegetarische Gerichte

Kässpätzle mit Salatteller	9,50€
Hausgemachte Semmelknödel oder Spätzle mit Pilzrahmsauce ⁵ und einem Salatteller	9,00€
Hausgemachte Semmelknödel oder Spätzle mit Kräuterrahmsoße ⁵ und einem Salatteller	9,00€

Kalte Speisen

ab 17.00 Uhr



Wurstbrot ^{2,5}	6,50€
Käsebrot	6,50€
Schinkenbrot mit gekochtem Schinken ^{2,5}	7,80€
Schinkenbrot mit Schwarzwälder Schinken ^{2,5}	7,80€
Schweizer Wurstsalat mit Käse ^{2,5}	6,80€
Schwäbischer Wurstsalat mit Schwarzwurst ^{2,5}	6,80€
Lachsbrot mit Zwiebeln und gekochtem Ei ^{1,2}	7,00€

***** Inklusivpreise *****

Alpirsbacher Biere



Pils^I vom Fass	0,5 / 0,3	3,60€ / 3,30€
Hefeweizen^I vom Fass	0,5 / 0,3	3,40€ / 3,30€
Radler^I	0,5 / 0,3	3,40€ / 3,10€
alkoholfreies Pils^I	0,33	3,30€
Hefeweizen alkoholfrei^I vom Fass	0,5	3,60€
Kloster Dunkel^I	0,5	3,60€
Hefe Dunkel^I	0,5	3,60€
Kristallweizen^I	0,5	3,60€
Spezial^I vom Fass	0,5 / 0,3	3,40€ / 3,10€

Sekt

Pikkolo		5,00 €
Haussekt (Flasche)	0,75	24,00 €

Most- und Weinschorle

Träublesmost	0,25	4,00 €
Träublesmostschorle	0,25	2,70 €
	0,5	4,50 €
Weinschorle	0,25	2,90 €

***** Inklusivpreise *****



Weine aus Württemberg



Rotweine² je ¼

Grantschen Lemberger fruchtig, charaktervoll	4,50€
Haberschlachter Trollinger mit Lemberger , kräftig, fruchtig, rund	4,50€
Brackenheimer Zweifelberg Trollinger , füllig, kräftig	4,50€
Entringer Schwarzriesling , kräftig, trocken	4,50€

Weißweine² je ¼

Brackenheimer Wolfsaugen Riesling , frisch, rassig	4,50€
Lehensteinsfelder Steinacher Riesling , trocken, edel, elegant	4,50€

Weißherbst² je ¼

Neipperger Heuchelberg Spätburgunder Weißherbst , frisch	4,50€
Oberrotweiler Spätburgunder Weißherbst , trocken, gehaltvoll	4,50€

***** Inklusivpreise *****

Weine aus Frankreich & Italien



Französische Weine² je ¼

Les Rivages Chardonnay trockener Weißwein, harmonisch	4,90€
L'Homéride Côtes de Provence trockener Rosé, frisch, herzhaft, trocken	4,90€
Vin du Pays d'Oc Merlot trockener Rotwein, vollmundig, kräftig	4,90€

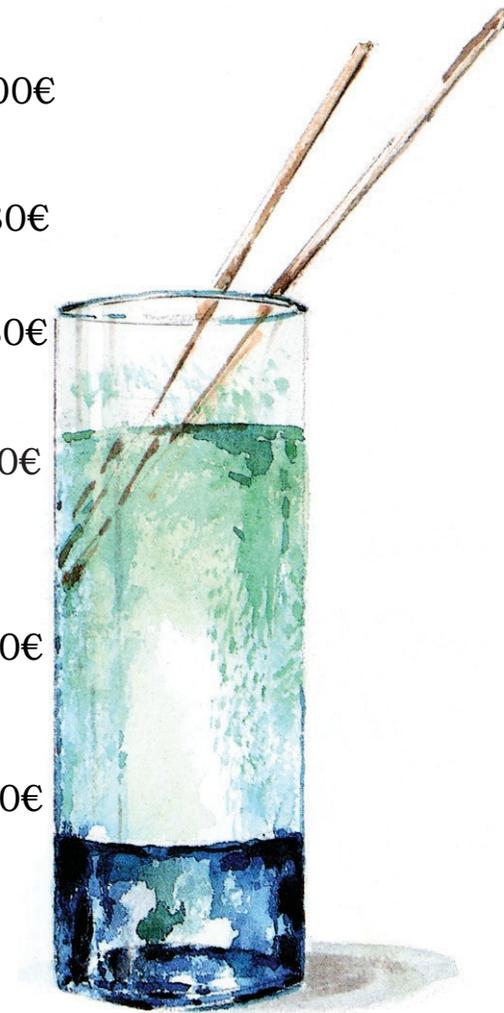
Italienische Weine je ¼

Friuli Grave Cabert Pinot Grigio trockener Weißwein, fruchtig-würzig, frisch	4,90€
Casal Busol Rosé Bardolino Classico trockener Rosé, leicht, frisch und lebendig	4,90€
Casal Busol Bardolino Classico rosso trockener Rotwein, mild	4,90€
„Palio“ Montepulciano D'Abruzzo trockener Rotwein, markant und kräftig mit vollem Geschmack	4,90€

***** *Inklusivpreise* *****

Alkoholfreies

Flasche Mineralwasser	0,75	4,50€
Stilles Wasser (Flasche)	0,25 / 0,5	1,60€ / 3,00€
Mineralwasser	0,2 / 0,4	1,60€ / 2,40€
Saftschorle (Apfel,Orange)	0,2 / 0,4	2,00€ / 3,00€
Mirinda	0,2 / 0,4	2,00€ / 3,00€
Cola ^{1,3,9}	0,2 / 0,4	2,00€ / 3,00€
Cola light ^{1,3,8,9}	0,2 / 0,4	2,00€ / 3,00€
Spezi ^{1,2,9}	0,2 / 0,4	2,00€ / 3,00€
Apfelsaft / Orangensaft	0,2 / 0,4	3,00€ / 3,80€
Johannisbeernektar	0,2 / 0,4	3,00€ / 3,80€
Johannisbeerschorle	0,2 / 0,4	2,80€ / 3,80€
Holunderschorle	0,2 / 0,4	2,80€ / 3,80€
BitterLemon ¹⁰	0,2 / 0,4	2,80€ / 3,80€



Zusatzstoffe

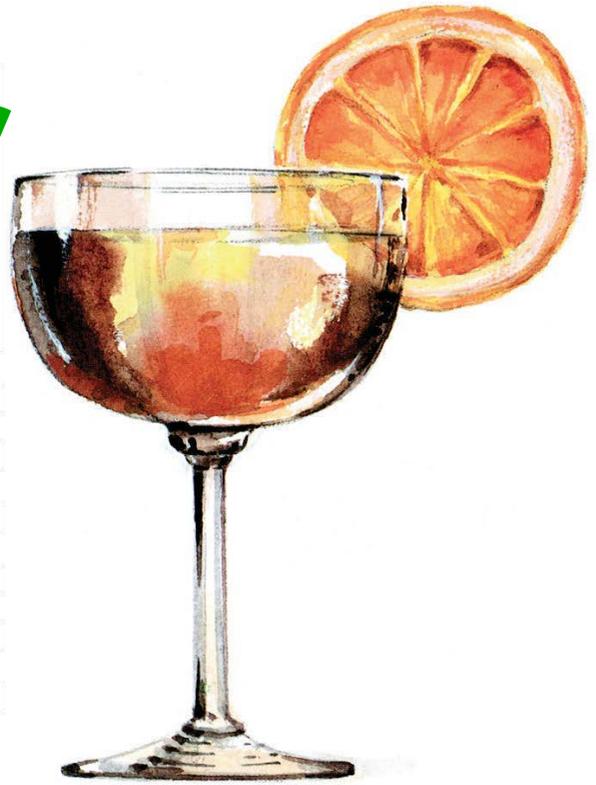
1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoffen
3 mit Süßungsmittel

4 mit Phosphat
5 mit Antioxidationsmittel
6 mit Geschmacksverstärker

7 geschwärzt
8 enthält eine Phenylalaninquelle
9 coffeinhaltig
10 chininhaltig

Aperitifs

Campari Orange	5 cl	4,50€
Campari Soda	5 cl	4,50€
Martini rot, weiss, rosé	5 cl	4,50€
Sherry	5 cl	4,50€
Kir Royal	5 cl	4,50€
Portwein rot	5 cl	4,00€



Heisse Getranke

Tasse Kaffee / Portion Kaffee	2,00€	3,60€
Tasse Tee / Portion Tee	2,00€	3,60€
Espresso	2,10€	
Cappucino	2,50€	
Cappucino Schmoll (doppelte Grösse)	3,50€	
Latte Macchiato	2,80€	
Milchkaffee	3,50€	
Heisse Schokolade mit Sahne	3,50€	
Tee mit Rum	4,00€	
Glühwein	4,00€	



***** Inklusivpreise *****

Spírituosen



Obstler <i>aus Entringer Brennerei</i>	2 cl	2,40€
Williams/Kirsch/ Mirabell <i>aus Entringer Brennerei</i>	2 cl	3,20€
Himbeerlikör <i>aus Entringer Brennerei</i>	2 cl	2,40€
Quittenlikör <i>aus Entringer Brennerei</i>	2 cl	2,40€
Jägermeister	2 cl	2,40€
Underberg	2 cl	2,40€
Fernet Branca	2 cl	2,40€
Akvavit Jubiläum	2 cl	4,00€
Asbach Uralt	2 cl	3,20€
Ramazotti	2 cl	3,50€
Eierlikör	2 cl	3,20€
Baileys	2 cl	3,20€
Whisky	4 cl	4,80€

***** *Inklusivpreise* *****

Hotel - Cafe - Restaurant Schmoll

*Unsere große Terrasse lädt ein
zu einem angenehmen,
gemütlichen und ruhigen
Aufenthalt.*

*Außerdem machen wir auf
unsere schönen Fremdenzimmer
besonders aufmerksam.*



Telefon: 07073/6289
www.restaurant-schmoll.net