

# Speisekarte



Hotel - Cafe - Restaurant  
Schmoll

# Suppen



Flädlesuppe<sup>A,D,E,I,L,M</sup>

4,80€

Leberknödelsuppe<sup>A,D,E,I,L,M</sup>

4,80€

Tomatencremesuppe mit  
Sahnehaube<sup>D,E,L,M</sup>

5,20€

Klare Ochsenschwanzsuppe<sup>1,6,E,L,M</sup>

5,20€

Maultaschensuppe<sup>A,E,I,L,M</sup>

4,80€



# Salate

Salatplatte<sup>D,E,L,M</sup>

Groß

10,80€

Klein

8,80€

Salatplatte mit gek. Schinken und Käse<sup>2,D,E,L,M</sup>

11,80€

9,80€

Salatplatte mit Thunfisch<sup>B,D,E,L,M</sup>

11,80€

9,80€

Salatplatte mit Schafskäse<sup>D,E,L,M</sup>

11,80€

9,80€

Salatplatte mit gerösteten Maultaschen<sup>A,D,E,I,L,M</sup>

11,80€

9,80€

Salatplatte mit Putenstreifen<sup>D,E,I,L,M</sup>

12,80€

10,80€

Salatplatte mit Schnitzelstreifen<sup>A,D,E,I,L,M</sup>

12,80€

Beilagensalat<sup>D,E,L,M</sup>

4,80€

# Toast

**Toast „Tante Gustl“**

12,80€

Schweinerückensteak, Champignons, gebratene Zwiebeln mit Käse  
überbacken und Salatteller<sup>2,5,D,I</sup>

**Toast „Hawaii“**

9,80€

gekochter Schinken und Ananas mit Käse überbacken und Salatteller<sup>2,5,D,I</sup>

**Toast „Ladytoast“**

12,80€

Putensteak, Früchte und Schinken mit Käse überbacken und Salatteller<sup>2,5,D,I</sup>



# Maultaschen & Schwäbisches

|                                                                              |        |
|------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Maultaschen „Graf Eberhard“</b> <sup>A,E,I,L,M</sup>                      | 11,80€ |
| mit Zwiebelschmelze mit/ohne Fleischbrühe und Salatteller                    |        |
| <i>Nachschlag so viel und so oft sie wollen - Kinder essen umsonst mit</i>   |        |
| <b>Maultaschen „Gogawitz“</b> <sup>A,D,I</sup>                               | 11,80€ |
| in Tübinger Soße, mit Ofenkäse überbacken und Salatteller                    |        |
| <b>Maultaschen „Faules Eck“</b> <sup>A,I</sup>                               | 11,80€ |
| in Bratensoße und Zwiebelschmelze mit Salatteller                            |        |
| <b>Maultaschen „Mauganeschtle“</b> <sup>A,D,E,I,L,M</sup>                    | 11,80€ |
| mit gekochtem Schinken in pikanter Tomatensauce                              |        |
| und mit Ofenkäse überbacken, Salatteller <sup>2,5</sup>                      |        |
| <b>Maultaschen „Wildschütz“</b> <sup>A,D,I</sup>                             | 11,80€ |
| Champignons, Pfifferlinge in Rahmsoße mit Salatteller <sup>2,5</sup>         |        |
| <b>Maultaschen „Rauhe Alb“</b> <sup>A,I</sup>                                | 11,80€ |
| in saurer Soße mit gedämpften Zwiebeln und mit Salatteller <sup>2,5</sup>    |        |
| <b>Leberknödel Hausgemacht</b> <sup>A,E,I,L,M</sup>                          | 11,80€ |
| in der Fleischbrühe mit geschmelzten Zwiebeln                                |        |
| <b>Leberknödel Hausgemacht</b> <sup>A,E,I,L,M</sup>                          | 13,80€ |
| mit geschmelzten Zwiebeln, Sauerkraut und                                    |        |
| handgemachten Spätzle <sup>2,5,A,I</sup>                                     |        |
| <b>Gaisburger Marsch</b> <sup>A,E,I,L,M</sup>                                | 14,80€ |
| Salzkartoffeln, handgemachte Spätzle <sup>2,5,A,I</sup> , Siedfleisch in der |        |
| Brühe, geschmelzte Zwiebeln                                                  |        |

\*\*\*\*\* Inklusivpreise \*\*\*\*\*

# Schnitzelgerichte

**„Rahmschnitzel“** (natur<sup>1</sup> oder paniert<sup>A,I</sup>)  
mit frischen Kräutern und Cognac verfeinert<sup>D</sup>

**„Holsteiner Schnitzel“** (natur<sup>1</sup> oder paniert<sup>A,I</sup>)  
mit Spiegelei und Schinken<sup>2,5</sup>

**„Hawaii Schnitzel“** (natur<sup>1</sup> oder paniert<sup>A,I</sup>)  
mit Ananas und Käse<sup>D</sup> überbacken<sup>2,5</sup>

**„Jäger Schnitzel“** (natur<sup>1</sup> oder paniert<sup>A,I</sup>)  
mit Champignons und Pfifferlingen in Rahmsoße<sup>5,D</sup>

**„Zigeuner Schnitzel“** (natur<sup>1</sup> oder paniert<sup>A,I</sup>)  
mit Paprika, Gurkenstreifen und Champignons<sup>3,E,L,M</sup>

**„Schwaben Schnitzel“** (natur<sup>1</sup> oder paniert<sup>A,I</sup>)  
mit geschmelzten Zwiebeln und einer Maultasche<sup>A,I</sup>

**„Tiroler Schnitzel“** (natur<sup>1</sup> oder paniert<sup>A,I</sup>)  
mit Schinken, geschälten Tomaten und Käse überbacken<sup>2,5,D</sup>

**„Schnitzel Wiener Art“**<sup>A,I</sup>  
in Butterschmalz gebraten

**„Puten Schnitzel“** (natur<sup>1</sup> oder paniert<sup>A,I</sup>) in  
Butterschmalz gebraten

**„Cordon-Bleu“**<sup>A,D,I</sup>  
gefüllt mit Schinken und Käse<sup>2,5,D</sup>

Alle Gerichte zum Preis von 14,80€

Zu allen Gerichten reichen wir wahlweise:  
handgemachte Spätzle<sup>A,I</sup>, Pommes Frites, Kroketten<sup>1</sup>  
und einen frischen Salatteller<sup>2,5</sup>



\*\*\*\*\* *Inklusivpreise* \*\*\*\*\*

# Rostbraten

**„Rostbraten“**  
mit frisch gebratenen Zwiebeln

**Rostbraten „Zigeuner Art“<sup>E,L,M</sup>**  
mit Paprika, Gurkenstreifen und Champignons<sup>3</sup>

**Rostbraten mit pikanter Pfeffersauce**

**Rostbraten mit Pfifferlingen**  
Pfifferlinge in Zwiebeln geschwenkt<sup>5</sup>

**Rostbraten „Schweizer Art“<sup>D</sup>**  
mit gebratenen Zwiebeln und Käse überbacken

**Rostbraten „Schmoll“<sup>A,E,I,L,M</sup>**  
mit gebratenen Zwiebeln, geschmolzter Maultasche  
und Sauerkraut (ohne Salat)<sup>2,5</sup>

**Rostbraten mit Kräuterbutter**

Beilage nach Wunsch:  
Bratkartoffeln, Rösti<sup>1</sup>, handgemachte Spätzle<sup>A,I</sup>,  
hausgemachte Semmelknödel<sup>A,D,I</sup>, Pommes-Frites oder  
Kroketten<sup>1</sup>  
und einem frischen Salatteller

---

Alle Rostbraten zum Preis von 22,80€  
kleine Portion 20,80€



\*\*\*\*\* *Inklusivpreise* \*\*\*\*\*

# weitere Hauptgerichte...

|                                                                                                                                                |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Schweinefilet</b> ganz gebraten mit Kräutersoße überzogen <sup>1,D</sup>                                                                    | 20,80€ |
| <b>„Schwabentöpfe“</b> <sup>A,D,E,I,L,M</sup><br>Schweinefilet, Blumenkohl, Bohnen, Karotten,<br>Broccoli und handgemachte Spätzle in Rahmsoße | 21,80€ |
| <b>Spieß vom Schweinefilet „Zigeuner Art“</b> <sup>2,3,5,E,I,L,M</sup>                                                                         | 20,80€ |
| <b>Rahmgeschnetzeltes</b> vom Schweinefilet mit Champignons <sup>1,D</sup>                                                                     | 18,80€ |
| <b>Kalbsrahmbraten</b> mit Pfifferlingen und Champignons <sup>5,D</sup>                                                                        | 18,80€ |
| <b>kleine Portion</b>                                                                                                                          | 16,80€ |
| <b>XXL Schnitzel Wiener Art</b> , zart gebraten <sup>A,I</sup>                                                                                 | 21,80€ |
| <b>XXL Rahmschnitzel</b> , zart gebraten <sup>D,I</sup>                                                                                        | 21,80€ |
| <b>XXL Cordon-Bleu „Schmoll Art“</b> <sup>2,5,A,D,I</sup>                                                                                      | 22,80€ |
| <b>Original Wiener Schnitzel</b> aus der Kalbsoberschale <sup>A,I</sup>                                                                        | 21,80€ |
| <b>Original XXL Wiener Schnitzel</b> aus der Kalbsoberschale <sup>A,I</sup>                                                                    | 26,80€ |

Zu allen Gerichten reichen wir einen Salatteller

Beilage nach Wunsch:

Bratkartoffeln, Rösti, handgemachte Spätzle<sup>A,I</sup>, hausgemachte  
Semmelknödel<sup>A,D,I</sup>, Pommes-Frites oder Kroketten<sup>1</sup>



\*\*\*\*\* Inklusivpreise \*\*\*\*\*

# Fisch



**Lachs<sup>I,B</sup>** mit Salzkartoffeln,  
Sauce Hollondaise <sup>A,D,E,L,M</sup>  
und Salat<sup>D,E,L,M</sup>

21,80€

## Hackbratengerichte

**Hackbraten mit Rahmsauce<sup>A,D,I</sup>**

12,80€

**Hackbraten mit Kräuterrahmsoße<sup>A,D,I</sup>**

12,80€

**Hackbraten „Jäger Art“** mit Pfifferlingen und  
Champignons in Rahmsauce<sup>5,A,D,I</sup>

12,80€

**Hackbraten „Zigeuner Art“** mit Paprika,  
Gurkenstreifen und Champignons<sup>3,A,E,I,L,M</sup>

12,80€

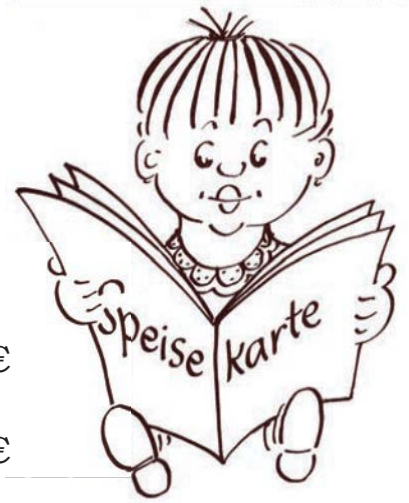
**Hackbraten „Schweizer Art“** mit gerösteten  
Zwiebeln und Käse überbacken

12,80€

Beilage nach Wunsch:  
Bratkartoffeln, Rösti<sup>1</sup>, handgemachte Spätzle<sup>A,I</sup>,  
hausgemachte Semmelknödel<sup>A,D,I</sup>, Pommes-Frites oder  
Kroketten<sup>1</sup>  
und einem marktfrischen Salatteller

\*\*\*\*\* *Inklusivpreise* \*\*\*\*\*

# Kinderteller



**Wiener Art<sup>A,I</sup>**

10,80€

**Rahmschnitzel<sup>D</sup>**

10,80€

Wahlweise mit Spätzle, Pommes oder Kroketten und einem frischen Salatteller

Portion **Spätzle<sup>A,I</sup>** oder **Pommes** (mit Soße, ohne Salat)

3,80€

**Maultaschen<sup>A,I,L,E,M</sup>** (2 Stück) mit/ohne Brühe und Salatteller

7,80€

**Kässpätzle<sup>A,I,D</sup>** mit/ohne Zwiebeln und Salatteller

7,80€



# Vegetarische Gerichte

**Kässpätzle<sup>A,I,D</sup>** mit Salatteller

10,80€

**Gemüseplatte<sup>E</sup>** „Broccoli, Karotten, Blumenkohl, Bohnen und Kartoffeln“ (ohne Salat)

12,80€

Hausgemachte **Semmelknödel mit Pilzrahmsauce<sup>A,I,D,5</sup>**

10,80€

**Rösti<sup>D</sup>** mit Tomaten und Käse überbacken

10,80€

\*\*\*\*\* Inklusivpreise \*\*\*\*\*



# *Kalte Speisen*

*Ab 17.00 Uhr*

Alle Brote enthalten Butter (D) und Gluten (I)

|                                                                |        |
|----------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Wurstbrot</b> <sup>2,5</sup>                                | 6,80€  |
| <b>Käsebrot</b>                                                | 6,80€  |
| <b>Schinkenbrot</b> mit gekochtem Schinken <sup>2,5</sup>      | 8,80€  |
| <b>Schinkenbrot</b> mit Schwarzwälder Schinken <sup>2,5</sup>  | 8,80€  |
| <b>Schweizer Wurstsalat</b> mit Käse <sup>2,5</sup>            | 8,80 € |
| <b>Schwäbischer Wurstsalat</b> mit Schwarzwurst <sup>2,5</sup> | 8,80€  |

\*\*\*\*\* *Inklusivpreise* \*\*\*\*\*

# Alpirsbacher Biere



|                                                    |           |               |
|----------------------------------------------------|-----------|---------------|
| <b>Pils<sup>I</sup></b> vom Fass                   | 0,5 / 0,3 | 4,20€ / 3,80€ |
| <b>Hefeweizen<sup>I</sup></b> vom Fass             | 0,5 / 0,3 | 4,20€ / 3,80€ |
| <b>Radler<sup>I</sup></b>                          | 0,5 / 0,3 | 3,90€ / 3,50€ |
| <b>alkoholfreies Pils<sup>I</sup></b>              | 0,33      | 3,90€         |
| <b>Hefeweizen alkoholfrei<sup>I</sup></b> vom Fass | 0,5       | 4,20€         |
| <b>Kloster Dunkel<sup>I</sup></b>                  | 0,5       | 4,20€         |
| <b>Hefe Dunkel<sup>I</sup></b>                     | 0,5       | 4,20€         |
| <b>Kristallweizen<sup>I</sup></b>                  | 0,5       | 4,20€         |
| <b>Spezial<sup>I</sup></b> vom Fass                | 0,5 / 0,3 | 4,20€ / 3,80€ |

# Sekt

|                    |      |         |
|--------------------|------|---------|
| Pikkolo            |      | 5,80 €  |
| Haussekt (Flasche) | 0,75 | 28,00 € |

# Most- und Weinschorle

|                     |      |       |
|---------------------|------|-------|
| Träublesmost        | 0,25 | 4,80€ |
| Träublesmostschorle | 0,25 | 3,80€ |
|                     | 0,5  | 4,80€ |
| Weinschorle         | 0,25 | 3,80€ |

\*\*\*\*\* Inklusivpreise \*\*\*\*\*



# Weine aus Württemberg



## Rotweine<sup>2</sup> je ¼

Alle Weine enthalten Schwefeldioxid (G)

|                                                                           |       |
|---------------------------------------------------------------------------|-------|
| Grantschen <b>Lemberger</b> fruchtig, charaktervoll                       | 4,90€ |
| Haberschlachter <b>Trollinger mit Lemberger</b> , kräftig, fruchtig, rund | 4,90€ |
| Brackenheimer Zweifelberg <b>Trollinger</b> , füllig, kräftig             | 4,90€ |
| Entringer <b>Schwarzriesling</b> , kräftig, trocken                       | 4,90€ |

## Weißweine<sup>2</sup> je ¼

|                                                                        |       |
|------------------------------------------------------------------------|-------|
| Brackenheimer Wolfsaugen <b>Riesling</b> , frisch, rassig              | 4,90€ |
| Lehrensteinsfelder Steinacher <b>Riesling</b> , trocken, edel, elegant | 4,90€ |

## Weißherbst<sup>2</sup> je ¼

|                                                                     |       |
|---------------------------------------------------------------------|-------|
| Neipperger Heuchelberg <b>Spätburgunder Weißherbst</b> , frisch     | 4,90€ |
| Oberrotweiler <b>Spätburgunder Weißherbst</b> , trocken, gehaltvoll | 4,90€ |

\*\*\*\*\* Inklusivpreise \*\*\*\*\*

# Weine aus Frankreich & Italien



Alle Weine enthalten Schwefeldioxid (G)

## Französische Weine<sup>2</sup> je ¼

|                                                                                  |       |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Les Rivages <b>Chardonnay</b><br>trockener Weißwein, harmonisch                  | 5,40€ |
| L'Homéride <b>Côtes de Provence</b><br>trockener Rosé, frisch, herzhaft, trocken | 5,40€ |
| Vin du Pays d'Oc <b>Merlot</b><br>trockener Rotwein, vollmundig, kräftig         | 5,40€ |

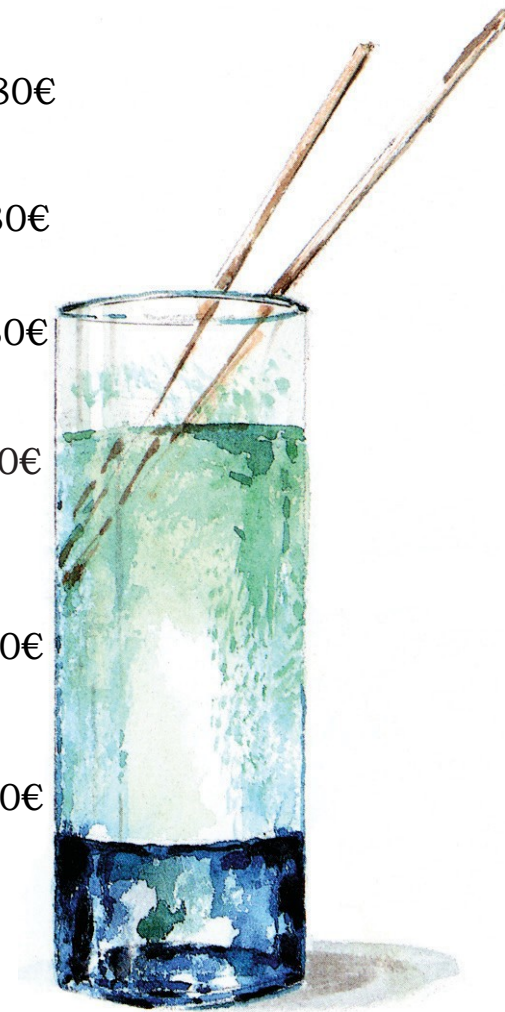
## Italienische Weine je ¼

|                                                                                                       |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Friuli Grave Cabert <b>Pinot Grigio</b><br>trockener Weißwein, fruchtig-würzig, frisch                | 5,40€ |
| Casal Busol Rosé <b>Bardolino Classico</b><br>trockener Rosé, leicht, frisch und lebendig             | 5,40€ |
| Casal Busol <b>Bardolino Classico rosso</b><br>trockener Rotwein, mild                                | 5,40€ |
| „Palio“ <b>Montepulciano D'Abruzzo</b><br>trockener Rotwein, markant und kräftig mit vollem Geschmack | 5,40€ |

\*\*\*\*\* Inklusivpreise \*\*\*\*\*

# Alkoholfreies

|                               |            |               |
|-------------------------------|------------|---------------|
| Flasche Mineralwasser         | 0,75       | 4,80€         |
| Stilles Wasser (Flasche)      | 0,25 / 0,5 | 2,80€ / 3,80€ |
| Tafelwasser                   | 0,2 / 0,4  | 2,00€ / 3,00€ |
| Saftschorle (Apfel,Orange)    | 0,2 / 0,4  | 2,80€ / 3,80€ |
| Mirinda                       | 0,2 / 0,4  | 2,80€ / 3,80€ |
| Cola <sup>1,3,9</sup>         | 0,2 / 0,4  | 2,80€ / 3,80€ |
| Cola light <sup>1,3,8,9</sup> | 0,2 / 0,4  | 2,80€ / 3,80€ |
| Spezi <sup>1,2,9</sup>        | 0,2 / 0,4  | 2,80€ / 3,80€ |
| Apfelsaft / Orangensaft       | 0,2 / 0,4  | 3,80€ / 4,80€ |
| Johannisbeernektar            | 0,2 / 0,4  | 3,80€ / 4,80€ |
| Johannisbeerschorle           | 0,2 / 0,4  | 2,80€ / 3,80€ |
| Holunderschorle               | 0,2 / 0,4  | 2,80€ / 3,80€ |
| BitterLemon <sup>10</sup>     | 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 <sup>1,10</sup> | 5 cl | 4,80€ |
| Campari Soda <sup>1,10</sup>   | 5 cl | 4,80€ |
| Martini rot, weiss, rosé       | 5 cl | 4,80€ |
| Sherry                         | 5 cl | 4,80€ |
| Kir Royal                      | 5 cl | 4,80€ |
| Aperol Spritz <sup>1,10</sup>  |      | 5,80€ |
| Sekt Holunder                  |      | 4,80€ |



# Heisse Getränke

Alle Kaffeehaltigen Getränke enthalten Coffein (9)

|                                     |       |       |
|-------------------------------------|-------|-------|
| Tasse Kaffee / Portion Kaffee       | 2,80€ | 3,80€ |
| Tasse Tee / Portion Tee             | 2,80€ | 3,80€ |
| Espresso                            | 2,80€ |       |
| Cappucino                           | 3,80€ |       |
| Cappucino Schmoll (doppelte Grösse) | 4,80€ |       |
| Latte Macchiato                     | 3,80€ |       |
| Milchkaffee                         | 4,80€ |       |
| Heiße Schokolade mit Sahne          | 4,80€ |       |
| Espresso Macchiato                  | 3,80€ |       |
| Stück Kuchen                        | 3,80€ |       |



\*\*\*\*\* Inklusivpreise \*\*\*\*\*

# *Spirituosen*



|                                                             |      |       |
|-------------------------------------------------------------|------|-------|
| Obstler <i>aus Entringer Brennerei</i>                      | 2 cl | 3,80€ |
| Williams/Kirsch/<br>Mirabell <i>aus Entringer Brennerei</i> | 2 cl | 3,80€ |
| Himbeerlikör <i>aus Entringer Brennerei</i>                 | 2 cl | 3,80€ |
| Quittenlikör <i>aus Entringer Brennerei</i>                 | 2 cl | 3,80€ |
| Jägermeister                                                | 2 cl | 3,80€ |
| Underberg                                                   | 2 cl | 3,80€ |
| Fernet Branca                                               | 2 cl | 3,80€ |
| Akvavit                                                     | 2 cl | 3,80€ |
| Asbach Uralt                                                | 2 cl | 3,80€ |
| Ramazotti                                                   | 2 cl | 4,20€ |
| Eierlikör                                                   | 2 cl | 3,80€ |
| Baileys                                                     | 2 cl | 3,80€ |
| 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](http://www.restaurant-schmoll.net)**