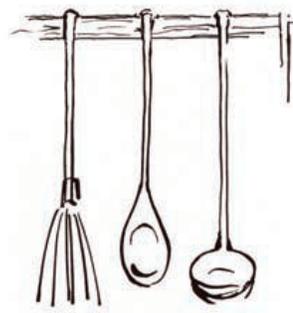


Speisekarte



Hotel - Cafe - Restaurant
Schmoll

Suppen



Flädlesuppe^{A,D,E,I,L,M}

5,80€

Leberknödelsuppe^{A,D,E,I,L,M}

5,80€

Tomatencremesuppe mit
Sahnehaube^{D,E,L,M}

6,20€

Klare Ochsenschwanzsuppe^{1,6,E,L,M}

6,20€

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

5,80€



Salate

Salatplatte^{D,E,L,M}

Groß
13,80€

Klein
11,80€

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

14,80€

12,80€

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

14,80€

12,80€

Salatplatte mit Schafskäse^{D,E,L,M}

14,80€

12,80€

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

14,80€

12,80€

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

15,80€

13,80€

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

15,80€

Beilagensalat^{D,E,L,M}

5,80€

Toast

Toast „Tante Gustl“

15,80€

Schweinerückensteak, Champignons, gebratene Zwiebeln mit Käse überbacken und Salatteller^{2,5,D,I}

Toast „Hawaii“

12,80€

gekochter Schinken und Ananas mit Käse überbacken und Salatteller^{2,5,D,I}

Toast „Ladytoast“

15,80€

Putensteak, Früchte und Schinken mit Käse überbacken und Salatteller^{2,5,D,I}



Maultaschen & Schwäbisches

Maultaschen „Graf Eberhard“ ^{A,E,I,L,M}	14,80€
mit Zwiebelschmelze mit/ohne Fleischbrühe und Salatteller <i>Nachschlag so viel und so oft sie wollen - Kinder essen umsonst mit</i>	
Maultaschen „Gogawitz“ ^{A,D,I}	14,80€
in Tübinger Soße, mit Ofenkäse überbacken und Salatteller	
Maultaschen „Fauler Eck“ ^{A,I}	14,80€
in Bratensoße und Zwiebelschmelze mit Salatteller	
Maultaschen „Mauganeschtle“ ^{A,D,E,I,L,M}	14,80€
mit gekochtem Schinken in pikanter Tomatensauce und mit Ofenkäse überbacken, Salatteller ^{2,5}	
Maultaschen „Wildschütz“ ^{A,D,I}	14,80€
Champignons, Pfifferlinge in Rahmsoße mit Salatteller ^{2,5}	
Maultaschen „Rauhe Alb“ ^{A,I}	14,80€
in saurer Soße mit gedämpften Zwiebeln und mit Salatteller ^{2,5}	
Leberknödel Hausgemacht ^{A,E,I,L,M}	14,80€
in der Fleischbrühe mit geschmelzten Zwiebeln	
Leberknödel Hausgemacht ^{A,E,I,L,M}	17,80€
mit geschmelzten Zwiebeln, Sauerkraut und handgemachten Spätzle ^{2,5,A,I}	
Gaisburger Marsch ^{A,E,I,L,M}	17,80€
Salzkartoffeln, handgemachte Spätzle ^{2,5,A,I} , Siedfleisch in der Brühe, geschmelzte Zwiebeln	

***** 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 17,80€

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 „Schweizer Art“^D

mit gebratenen Zwiebeln und Käse überbacken

Rostbraten „Schmoll“^{A,E,I,L,M}

mit gebratenen Zwiebeln, geschmelzter Maultasche und Sauerkraut (ohne Salat)^{2,5}

Rostbraten mit Kräuterbutter

Beilage nach Wunsch:

Bratkartoffeln, Rösti¹, handgemachte Spätzle^{A,I},
hausgemachte Semmelknödel^{A,D,I}, Pommes-Frites oder
Kroketten¹

und einem frischen Salatteller

Alle Rostbraten zum Preis von 28,80€
kleine Portion 26,80€



***** Inklusivpreise *****

weitere Hauptgerichte...

Schweinefilet ganz gebraten mit Kräutersoße überzogen ^{1,D}	25,80€
„Schwabentöpfele“ ^{A,D,E,I,L,M} Schweinefilet, Blumenkohl, Bohnen, Karotten, Broccoli und handgemachte Spätzle in Rahmsoße	26,80€
Spieß vom Schweinefilet „Zigeuner Art“ ^{2,3,5,E,I,L,M}	26,80€
Rahmgeschnetzeltes vom Schweinefilet mit Champignons ^{I,D}	21,80€
Kalbsrahmbraten mit Pfifferlingen und Champignons ^{5,D}	23,80€
kleine Portion	21,80€
XXL Schnitzel Wiener Art , zart gebraten ^{A,I}	27,80€
XXL Rahmschnitzel , zart gebraten ^{D,I}	27,80€
XXL Cordon-Bleu „Schmoll Art“ ^{2,5,A,D,I}	28,80€
Original Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale ^{A,I}	27,80€
Original XXL Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale ^{A,I}	32,80€

Zu allen Gerichten reichen wir einen Salatteller

Beilage nach Wunsch:

Bratkartoffeln, Rösti, handgemachte Spätzle^{A,I}, hausgemachte
Semmelknödel^{A,D,I}, Pommes-Frites oder Kroketten¹



***** Inklusivpreise *****

Fisch



Lachs^{I,B} mit Salzkartoffeln,
Sauce Hollondaise^{A,D,E,L,M}
und Salat^{D,E,L,M}

26,80€

Hackbratengerichte

Hackbraten mit Rahmsauce^{A,D,I}

15,80€

Hackbraten mit Kräuterrahmsoße^{A,D,I}

15,80€

Hackbraten „Jäger Art“ mit Pfifferlingen und
Champignons in Rahmsauce^{5,A,D,I}

15,80€

Hackbraten „Zigeuner Art“ mit Paprika,
Gurkenstreifen und Champignons^{3,A,E,I,L,M}

15,80€

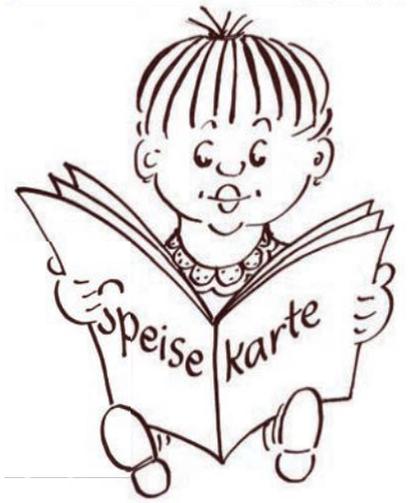
Hackbraten „Schweizer Art“ mit gerösteten
Zwiebeln und Käse überbacken

15,80€

Beilage nach Wunsch:
Bratkartoffeln, Rösti¹, handgemachte Spätzle^{A,I},
hausgemachte Semmelknödel^{A,D,I}, Pommes-Frites oder
Kroketten¹
und einem marktfrischen Salatteller

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

Kinderteller



Wiener Art^{A,I} 13,80€

Rahmschnitzel^D 13,80€

Wahlweise mit Spätzle, Pommes oder Kroketten und einem frischen Salatteller

Portion **Spätzle**^{A,I} oder **Pommes** (mit Soße, ohne Salat) 4,80€

Maultaschen^{A,I,L,E,M} (2 Stück) mit/ohne Brühe und Salatteller 10,80€

Kässpätzle^{A,I,D} mit/ohne Zwiebeln und Salatteller 10,80€



Vegetarische Gerichte

Kässpätzle^{A,I,D} mit Salatteller 13,80€

Gemüseplatte^E „Broccoli, Karotten, Blumenkohl, Bohnen und Kartoffeln“ (ohne Salat) 15,80€

Hausgemachte **Semmelknödel mit Pilzrahmsauce**^{A,I,D,5} 13,80€

Rösti^D mit Tomat und Käse überbacken 13,80€

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



Kalte

Speisen

Ab 17.00 Uhr

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

Wurstbrot ^{2,5}	9,80 €
Käsebrot	9,80€
Schinkenbrot mit gekochtem Schinken ^{2,5}	11,80€
Schinkenbrot mit Schwarzwälder Schinken ^{2,5}	11,80€
Schweizer Wurstsalat mit Käse ^{2,5}	11,80€
Schwäbischer Wurstsalat mit Schwarzwurst ^{2,5}	11,80€

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

Alpirsbacher Biere



Pils^I vom Fass	0,5 / 0,3	4,60€ / 4,20€
Hefeweizen^I vom Fass	0,5 / 0,3	4,60€ / 4,20€
Radler^I	0,5 / 0,3	4,60€ / 4,20€
alkoholfreies Pils^I	0,33	4,20€
Hefeweizen alkoholfrei^I vom Fass	0,5	4,60€
Kloster Dunkel^I	0,5	4,60€
Hefe Dunkel^I	0,5	4,60€
Kristallweizen^I	0,5	4,60€
Spezial^I vom Fass	0,5 / 0,3	4,60€ / 4,20€

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



Rotweine² je ¼

Alle Weine enthalten Schwefeldioxid (G)

Grantschen Lemberger fruchtig, charaktervoll	5,90€
Haberschlachter Trollinger mit Lemberger , kräftig, fruchtig, rund	5,90€
Brackenheimer Zweifelberg Trollinger , füllig, kräftig	5,90€
Entringer Schwarzriesling , kräftig, trocken	5,90€

Weißweine² je ¼

Brackenheimer Wolfsaugen Riesling , frisch, rassig	5,90€
Lehensteinsfelder Steinacher Riesling , trocken, edel, elegant	5,90€

Weißherbst² je ¼

Neipperger Heuchelberg Spätburgunder Weißherbst , frisch	5,90€
Oberrotweiler Spätburgunder Weißherbst , trocken, gehaltvoll	5,90€

***** Inklusivpreise *****

Weine aus Frankreich & Italien



Alle Weine enthalten Schwefeldioxid (G)

Französische Weine² je ¼

Les Rivages Chardonnay trockener Weißwein, harmonisch	6,90€
L'Homéride Côtes de Provence trockener Rosé, frisch, herzhaft, trocken	6,90€
Vin du Pays d'Oc Merlot trockener Rotwein, vollmundig, kräftig	6,90€

Italienische Weine je ¼

Friuli Grave Cabert Pinot Grigio trockener Weißwein, fruchtig-würzig, frisch	6,90€
Casal Busol Rosé Bardolino Classico trockener Rosé, leicht, frisch und lebendig	6,90€
Casal Busol Bardolino Classico rosso trockener Rotwein, mild	6,90€
„Palio“ Montepulciano D'Abruzzo trockener Rotwein, markant und kräftig mit vollem Geschmack	6,90€

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

Alkoholfreies

Flasche Mineralwasser	0,75	5,80€
Stilles Wasser (Flasche)	0,25 / 0,5	3,20€ / 4,20€
Tafelwasser	0,2 / 0,4	2,80€ / 3,80€
Saftschorle (Apfel,Orange)	0,2 / 0,4	3,20 € / 4,20€
Mirinda	0,2 / 0,4	3,20 € / 4,20€
Cola ^{1,3,9}	0,2 / 0,4	3,20 € / 4,20€
Cola light ^{1,3,8,9}	0,2 / 0,4	3,20 € / 4,20€
Spezi ^{1,2,9}	0,2 / 0,4	3,20 € / 4,20€
Apfelsaft / Orangensaft	0,2 / 0,4	3,80 € / 4,80€
Johannisbeernektar	0,2 / 0,4	3,80 € / 4,80€
Johannisbeerschorle	0,2 / 0,4	3,20 € / 4,20€
Holunderschorle	0,2 / 0,4	3,20 € / 4,20€
BitterLemon ¹⁰	0,2 / 0,4	3,20 € / 4,20€



Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff

2 mit Konservierungsstoffen

3 mit Süßungsmittel

4 mit Phosphat

5 mit Antioxidationsmittel

6 mit Geschmacksverstärker

7 geschwärzt

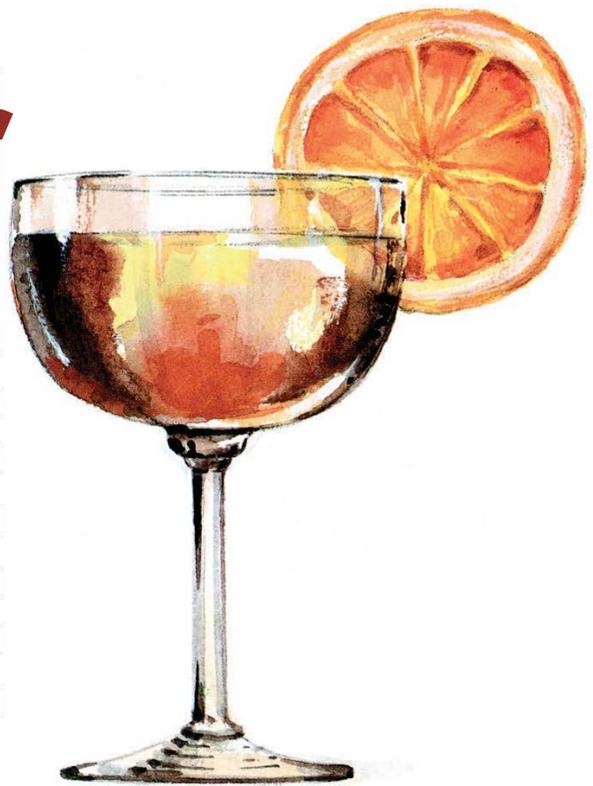
8 enthält eine Phenylalaninquelle

9 coffeinhaltig

10 chininhaltig

Aperitifs

Campari Orange ^{1,10}	5 cl	5,80€
Campari Soda ^{1,10}	5 cl	5,80€
Martini rot, weiss, rosé	5 cl	4,80€
Sherry	5 cl	4,80€
Kir Royal	5 cl	5,80€
Aperol Spritz ^{1,10}		6,80€
Sekt Holunder		5,80€



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/ 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	4,80€
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