

Speisen

Vesper Snacks

O'batzder^{Aac,C,G,L} **R** **V** 6,40
mit ofenfrischer Brezel

Obatzda is a traditional soft cheese beer dip from Bavaria, served with a fresh baked pretzel

Wurstsalat^{A,C,G,I2,3,7,12} 8,40

geschnitten aus regionaler Schinkenwurst, klassisch mariniert dazu eine Scheibe Bauernbrot
Sausage salad with miller's sourdough bread

Schweizer Wurstsalat^{A,C,G,I2,3,7,12} 8,90

geschnitten aus regionaler Schinkenwurst, klassisch mariniert
mit Emmentaler Käse dazu eine Scheibe Bauernbrot
Swiss sausage salad with Emmental cheese and miller's sourdough bread

Scheibe Bauernbrot^{A,C,G} 0,40

Slice of miller's sourdough bread

Ofenfrisches Schwabengarten-Brötchen^{Aa,C,G} 0,80

Fresh baked baguette roll

Ofenfrische Brezel^{Ac,C} 1,20

Fresh baked pretzel

Portion Butter^M 0,30

Portion butter

Salate Salads

Gemischter Salat

Saisonale Blattsalate mit verschiedenen Rohkostsalaten und Dressing nach Wahl

V klein 4,40

Mixed Salad assortment of leafy greens and mixed vegetable salads

V groß 7,40

Schwabensalat^{A,C,G2,3} 9,40

Saisonale Blattsalate mit verschiedenen Rohkostsalaten, gebratenen Maultaschen
und Dressing nach Wahl. Schwäbische handgemachte oder vegetarische Maultaschen

R

V

Mixed Salad assortment of leafy greens and mixed vegetable salads

with your choice of regular or vegetarian roasted "Maultaschen" strips (Swabian ravioli)

Dressing

Joghurt^G, Balsamico^{C,I}, Frenchdressing^{C,G,I} *Portion salad vinaigrette*

Speisen

NEU
New

VESPERBRETT

frische regionale Produkte - Radieschen, Schmalz, verschiedene Wurst- und Käsesorten, ofenfrische Brezel, Bauernbrot und ein kleines Sortiment unserer hausgerauchten Spezialitäten

Fresh regional produce, radishes, lard, assorted cheeses and cold cuts. Served with fresh pretzel, sourdough bread "miller's style" and baguette roll, right from the oven.

für 1 Person **11,90**
für 2 Personen **22,50**

Mit
LIEBE
zubereitet

Schwabenfladen

knuspriger Sauerteigfladen, 72 Stunden geruht, ein Flammkuchen der neuen Generation

Schwabenfladen Classic^{Aa,C,G,7}

8,90

mit Schmand, Speck, Käse, Zwiebeln und Schnittlauch

Schwabenfladen Classic with bacon, cheese, onions and chives

Schwabenfladen Mediterran^{Aa,C,G}

8,90

mit Grillgemüse und frischen Kräutern

Schwabenfladen Mediterran with grilled vegetables and fresh herbs

Fleischiges vom Grill Grilled meat



Rote vom Grill^{2,3,7}

5,70

mit Pommes frites *Grilled hot dog with French fries*

Currywurst^{2,3,7}

5,90

mit hausgemachter Soße und Pommes frites *Curry sausage with French fries*

Currywurst „Spezial“^{2,3,7}

6,90

mit hausgemachter Spezialsoße und Pommes frites *Curry sausage „special“ with French fries*

Chicken Nuggets^{Aa,C,G}

6,90

mit Soße nach Wahl *Chicken nuggets with a choice of sauces*

Chicken Wings^{Aa,C,G}

6,90

mit Soße nach Wahl *Chicken wings with a choice of sauces*

Chicken Nest^{Aa, C, G 8,90}

9,40

Nuggets und Wings mit Pommes frites und Süßkartoffel-Pommes im Körbchen serviert

Chicken basket Chicken nuggets and wings served with French fries and sweet potato fries in a basket

Speisen

Warme Gerichte *Warm meal*

1 Paar Original Bayrische Weißwürste ^{Aa,C,G,I,J 2,3,7} **6,20**
mit süßem Senf und ofenfrischer Brezel *Couple of Bavarian white
leal sausages with sweet mustard and fresh baked pretzel*

Handgemachte Maultaschen nach ^R **9,20**
hauseigener Rezeptur ^{Aa,C,G,I,J 2,3,7}
mit geschmälzte Zwiebeln, dazu eine Beilage nach Wahl oder
vegetarische Spinat-Ricotta-Maultaschen, dazu eine Beilage nach Wahl ^V
Choice of Swabian or vegetarian 'Maultaschen' served with glazed onions and potato salad

Schnitzel nach Wiener Art ^{Aa,C,G,I} **11,90**
frisch paniertes Schweineschnitzel
im Schweineschmalz ausgebacken dazu eine Beilage nach Wahl
Schnitzel, Vienna style breaded pork, served with with potato salad

BBQ Spare Ribs ^{Aa,C,G} **11,90**
nach Art des Hauses mariniert in hausgemachter Barbecue Soße,
dazu eine Beilage nach Wahl
Spare ribs from local Swabian farms marinated in BBQ sauce with French fries

Große Schweinshaxe ^{7,12} **12,90**
dazu eine Beilage nach Wahl
Pork shank with sides

Knuspriger Schweinsbraten ^{Aa,C,G,I,J,L} **10,90**
zarte Scheiben vom Schweinehals mit Schwarte, Dunkelbiersoße, dazu eine Beilage nach Wahl
Pork roast tender slices of pork neck with dark beer sauce and a side of your choice

Beilage *Side Dish*

Spätzle ^{Aa,C,G,I,J}, Pommes frites, Süßkartoffel-Pommes, Kartoffelsalat ^{1,J}, Krautsalat ²,
Grillgemüse, Semmelknödel, Filder-Speck-Sauerkraut, Beilagensalat
*Swabian noodles, French fries, Sweet potato fries, Potato salad,
Cloe slaw, Fried vegetables, Salad* **3,00**

Speisen

PULLED PORK ^{Aa,C,G,I} FILDERKRAUT BURGER

9,90

gerauchter und geschmorter Schweinenacken in haus eigener BBQ-Soße
mariniert, verfeinert mit Filderkrautsalat und saure Gurken im Brioche Brötchen
dazu wahlweise Pommes frites oder Süßkartoffelfries

*Pulled Pork Filderkraut Burger, made with smoked broiled pork shoulder
smothered in BBQ sauce. Served in a bun, with cabbage salad and your choice of
regular or sweet potato fries*

Kinder & Senioren *Kids & Grands*

kleine Portionen

Teller Spätzle ^{Aa,C,G,I,J} V

3,20

mit Soße

Swabian noodles with sauce

Bayrische Weißwurst ^{Aa,C,G,I,J2,3,7}

4,20

mit süßem Senf und ofenfrischer Brezel

A Bavarian white veal sausage with sweet mustard and fresh baked pretzel

Handgemachte Maultasche ^R nach haus eigener Rezeptur ^{Aa,C,G,I,J2,3,7}

6,40

mit geschmälzte Zwiebeln, dazu eine Beilage nach Wahl V
oder vegetarische Spinat-Ricotta-Maultasche, dazu eine Beilage nach Wahl

Choice of a Swabian or vegetarian 'Maultasche' served with glazed onions and potato salad

Kleines Schnitzel nach Wiener Art ^{Aa,C,G,I}

8,40

frisch paniertes Schweineschnitzel im Schweineschmalz ausgebacken
dazu eine Beilage nach Wahl

Small schnitzel, Vienna style breaded pork, served with potato salad

BBQ Spare Ribs ^{Aa,C,G}

8,40

nach Art des Hauses mariniert in hausgemachter Barbecue Soße, dazu eine Beilage nach Wahl

Spare ribs from local Swabian farms marinated in BBQ sauce with French fries

Knuspriger Schweinsbraten ^{Aa,C,G,I,J,L}

7,40

zarte Scheiben vom Schweinehals in Dunkelbiersoße, dazu eine Beilage nach Wahl

1 pork roast tender slice of pork neck with dark beer sauce and a side of your choice

Speisen

Langschläfr Frührschdügg
Late riser's breakfast

NEU
New

Samstags
von
11-15
Uhr

2 Spiegeleier mit Käse und Kochschinken 7,40
auf geröstetem Bauernbrot
2 fried eggs with cheese and ham served on a buttered slice of farmers bread

2 Spiegeleier mit Avocado und gerauchtem Lachs 8,40
auf geröstetem Bauernbrot
2 fried eggs with avocado and smoked salmon served on a buttered slice of farmers bread

Frühstücks Bowl – rustikal 8,90
gekochtes Ei, Avocado, frischer Spinat, Kirschtomaten, gebratene Schinkenstreifen mit Pilzen, Käse und Lauchzwiebeln
Breakfast bowl – rustic boiled egg, avocado, fresh spinach, cherry tomatoes, fried ham bits with mushrooms, cheese and spring onions

Frühstücks Bowl – vital 8,90
Soja-Joghurt, gepuffter Reis, Chiasamen, frische Früchte, Minze aus dem Schwabengarten und geröstetes Müsli
Breakfast bowl – vital soy yogurt, puffed rice, chia seeds, fresh fruit, mint from the Schwabengarten and roasted cereal

Hausgemachter Obstsalat 6,90
was die Saison hergibt, mariniert mit Zitronensaft dazu Minze und Joghurt
Homemade fruit salad with seasonal fruit, marinated with lemon juice, served with mint and yogurt

Hausgemachtes Birchermüsli 7,90
Äpfel aus heimischen Wiesen, Haferflocken, Imkerhonig, Nüsse und frische Früchte
Homemade Birchermuesli local grown apples, crushed oats, fresh honey from the beekeeper, nuts and fresh fruit

Schwabengarten Frühstücksbrett für 2 Personen 19,50
verschiedene Wurst- und Käsesorten, Marmelade, Honig, Avocado Aufstrich, Butter, Brezel, Bauernbrot und 2 Croissants
Schwabengarten breakfast board For 2 people selection of cold cuts and cheeses jam, honey, avocado spread, butter, pretzels, farmers bread and 2 croissants.

Jeden Montag ab 17.30 Uhr

„AFTER WORK GRILL & CHILL“ – bis der Ranzen spannt

Fisch- und Fleischspezialitäten mit verschiedenen Dips und Soßen dazu Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salate

Jeden Donnerstag ab 17.30 Uhr

„RINDER-RIBS-DAY“ vom Smoker mit Salatbuffet