

# Besenschmankerl

*typisch schwäbisch*

Saure Kutteln im Trollingersößle

mit Brot 10,90

mit Bratkartoffeln 14,90

Kesselfleisch auf Sauerkraut und Winzerbrot 10,90

Schlachtplatte: mit Leberwurst, Griebenwurst und Kesselfleisch 11,90

Winzerbraten in Trollingerjus

mit Kartoffelsalat 11,90

mit Spätzle und Kartoffel- Blattsalat 15,90

Fleischkühle mit Ei und Kartoffelsalat 11,90

Feine Bratwurst mit Soße und Kartoffelsalat 13,90

Maultaschen geschmelzt mit Bratensoße und  
Kartoffelsalat 13,90

## *Kuhnle's Leibgerichte*

Schweinebäckle im Trollingersößle

mit Brot 11,90

mit Spätzle und Kartoffel- Blattsalat 15,90

Schweinskopfsülze mit Vinaigrette und Bratkartoffel 15,90

Schwäbischer Sauerbraten mit Spätzle und Kartoffel- Blattsalat 24,90

Ochsenfleisch aus dem Sud mit Meerrettichsoße,

Preißelbeeren und Bratkartoffeln 24,90

Besenrostbraten mit Schmorzwiebel und Bratensoße

mit Brot 19,90

mit Spätzle und Kartoffel- Blattsalat 29,90

mit Röstkartoffeln und Salat 29,90

## *Nachtisch*

Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne 8,90

# Vesper

*Vorweg zwischendurch oder für später*

Schwäbischer Wurstsalat mit Winzerbrot	12,90
Fleischkäs kalt mit Senf und Winzerbrot	9,90
Käsewürfel ( ca. 200 g ) garniert mit Winzerbrot	9,90
Glas Kräuterkäse mit Brot	5,90
Glas Griebenschmalz mit Brot	5,90
Glas Obatzder mit Brot	5,90
Besenbrett ( für 1 Pers ) mit Peitschen, Speck, Käse und Winzerbrot	11,90
Vesperbrett De Luxe ( ab 2 Personen ) Mit Speck, Käse, Rauchfleisch, Kräuterkäse, Griebenschmalz, Peitschen, Obatzder schön garniert mit Winzerbrot	Pro Person 14,90