

## *Der Aperitif das Vorspiel zu einem erlesenen Essen*

*Glas Sekt „Hausmarke“ 0,1l 4.70*

Aperitif  
„Schillerhöhe“  
0,1l 5.--

Kir „Royal“  
Creme de Cassis  
aufgefüllt mit Sekt  
0,1l 5.--

*Glas Prosecco 0,1l 4.80*

*Sherry medium oder trocken 5cl 3.70*

Campari<sub>4</sub>  
mit Orangensaft  
4 cl 5.--

*Der Aperitif soll nur als eine kleine alkoholische "Vorspeise" gelten  
welche die Geschmacksnerven reizt  
damit diese empfindlicher für das Folgende werden!*

### *Auszug aus der Getränkekarte*

*Teinacher Gourmet 0,75l 5.50*

*Teinacher still 0,5l 3.80*

*Apfelsaftschorle 0,4l 3.80*

*Apfel-Grapefruitschorle 0,4l 3.80*

*Dinkelacker Pils vom Fass 0,4l 3.80  
0,2l 2.80*

*König Ludwig Hefeweizen vom Fass  
0,3l 3.20  
0,5l 4.--*

## Vorspeisen:

*Bunter Blattsalat der Saison*

*mit Speck- und Röstbrotwürfeln 7.40 A-C-J-L*

*ACE-Salat mit Karotten, Tomaten und Blattsalat*

*in Hausdressing mit Sonnenblumenkernen 7.40 C-J-L*

*Norweger Räucherlachs mit Sahnemeerrettich*

*an Blattsalat, dazu hausgemachtes Stangenbrot 11.50 A-C-D-G-J-L*

*Chefs scharfe Chili-Mango-Garnelen*

*an Knoblauchbrot 11.80 A-B-G*

*Tomatensalat mit Balsamicodressing<sub>2</sub> und Parmesan*

*dazu hausgemachtes Stangenbrot 7.40 A-C-G-L*

## Suppen:

*Hausgemachte Maultaschensuppe 4.80 A-C-I*

*Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle 4.60 A-C-G-I*

*Tomatencremesuppe mit Croutons 5.20 A-I*

## Salat oder Gemüse wählen Sie selbst:

*Kleiner Blattsalat 4.50 C-J-L*

*Blatt-Kartoffelsalat 4.50 C-J-L*

*Gemischter Salat 4.80 C-J-L*

*Portion Gemüse der Saison 5.--*

## Hauptgerichte:

*Gebratene Zanderfilets „Müllerin Art“  
mit Zitronenscheiben<sup>1,4</sup> und Petersilienkartoffeln 21.-- A-D-G*

*der ideale Begleiter zum Zander:  
Dürrenzimmerer Heuchelberg  
Riesling -trocken- 0,25l 5.30*

*Kleines Kalbsteak  
mit gegrillter Banane und Pfirsich  
dazu Curryreis 15.80 A-I-L*

*Gegrilltes Putensteak mit Currysoße  
und Butterreis 14.80 G*

*Spezialteller „Schillerhöhe“  
verschiedene Medaillons mit gebratenen Champignons  
in Rahmsoße, dazu Broccoli röschen  
und handgeschabte Spätzle 21.-- A-C-G-I-L*

*Wildgeschnetzeltes „Metternich“  
mit Pfifferlingen in Wacholdersoße  
dazu handgeschabte Spätzle und Preiselbeerbirne 22.80  
A-C-G-I-L*

*Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken  
mit Zitronengarnitur und Pommes frites 19.80 A-C*

*Salat nach Art des Hauses  
mit Tomaten, Gurken, Blattsalat in Joghurtdressing  
mit Schafskäsewürfeln und gegrillten Putenstreifen  
dazu hausgemachtes Stangenbrot 14.80 A-G-L*

*Alle Hauptgerichte erhalten Sie auf Wunsch auch als kleinere Portion.*

*Wir berechnen dafür 80 % des Preises einer normalen Portion.*

## Leckeres aus der schwäbischen Küche:

Schwäbischer Rostbraten mit Bratensoße  
Schmorzwiebeln und handgeschabten Spätzle 22.-- A-C-G-I-L

3 hausgemachte Maultaschen  
mit Zwiebelschmelze  
und Bratensoße 9.80 A-C-G-I-L

zum Rostbraten ein Viertel:  
Dürrenzimmerner Heuchelberg  
Trollinger mit Lemberger  
-trocken- 5.30

Gefüllte Kräuterflädle  
mit Gemüse der Saison in Rahm 11.50 A-C-G

Käs'Spätzle  
Handgeschabte Spätzle mit Appenzeller Käse  
und Schmorzwiebeln 9.80 A-C-G

Gaisburger Marsch in der Suppenterrine serviert  
Rindfleisch, Wurzelgemüse, Kartoffelwürfel  
und handgeschabte Spätzle in Rinderbrühe 12.50 A-C-I

Linsen und handgeschabte Spätzle  
mit 1 Paar Saiten<sub>s</sub> und Rauchfleisch 13.80 A-C-I-L

## Frisch vom Grill

Mageres Schweinerückensteak mit Kräuterbutter  
dazu Röstkartoffeln mit Speck<sub>s</sub> und Zwiebeln 14.80 G

den hät d'r Schiller au trunka:  
Untertürkheimer Schillerwein  
-trocken- Württemberg 0,25l 5.30

Gegrillte Lammkoteletts  
mit Kräuterbutter, dazu  
Röstkartoffeln mit  
Speck<sub>s</sub> und Zwiebeln

22.-- G

Gegrilltes Rumpsteak, dazu Kräuterbutter  
und Röstkartoffeln mit Speck<sub>s</sub> und Zwiebeln 22.-- G

Alle Hauptgerichte erhalten Sie auf Wunsch auch als kleinere Portion.

Wir berechnen dafür 80 % des Preises einer normalen Portion.

Liebe Gäste,

wir garantieren, dass unsere Produkte rezepturmäßig keine Allergenen Stoffe als die angegebenen enthalten. Wir können jedoch nicht ausschließen, dass auf Seiten der Vorlieferanten oder bei der Herstellung unvermeidbare Kontaminationen mit Allergenen Bestandteilen stattfinden.

Sollten Sie auf einen oder mehrere Stoffe allergisch reagieren, so reden Sie bitte direkt mit unserem Küchenteam damit mögliche Verunreinigungen Ihres Essens vermieden werden können.

Andreas Kühnle  
Küchenchef

#### **Allergene & Zusatzstoffe**

A – Getreideprodukte (glutenhaltig)	1 - Konservierungsstoff
B – Krebstiere	2 - Geschmacksverstärker
C – Eier	3 - Antioxidationsmittel
D – Fisch	4 - Farbstoff
E – Erdnüsse	5 - Phosphat
F – Soja	6 - Süßungsmittel
G – Milch und Laktose	7 - koffeinhaltig
H – Nüsse/ Schalenfrüchte	8 - chininhaltig
I – Sellerie	9 - geschwärzt
J – Senf	10 - enthält Phenylalaninquelle
K – Sesamsamen	
L – Schwefeldioxyde und Sulfite	
M – Lupinen	
N – Weichtiere	