

Die Speisekarte der Weinstube „Zum Roßstall“

Vorspeisen

Metzelsuppe
Griebenschmalzbrot
Knoblauchbrot (nicht getoastet)
Marmelade- oder Bibeleskäsbro

Speisen

Schnitzel paniert
Schnitzel natur
Käseschnitzel paniert
Zwiebelkäseschnitzel paniert
Schnitzel spezial paniert (Knoblauch + Backsteinkäse, geht auch mit Jalapenos)
Putenschnitzel paniert
Cordon bleu
Roßstallteller (kl. Schnitzel, eine Maultasche, Schupfnudeln mit Kraut)
Schlachtplatte (bei einer halben Schlachtplatte müssen Sie sich für eine Leber- oder Griebenwurst entscheiden)
Kesselfleisch (gekochter Bauch)
Leber- und Griebenwurst
Winerschmaus (Spätzle, Kraut, Speck, Röstzwiebel und Käse)
Besentoast (Speck, Lauch, Paprika, Gewürzgurke, Creme fraiche und Käse)
Fleischkäse mit Zwiebeln
Maultaschen geschmälzt oder in der Brühe
Maultaschen mit Käse überbacken
Vesperteller
Rauchfleischplatte mit Butter

Vegetarische Speisen

3 Stück Grünkernküchle mit Quarkdip
Winerschmaus (Spätzle, Kraut, Röstzwiebel und Käse)
Besentoast (Lauch, Paprika, Gewürzgurke, Creme fraiche und Käse)
Kartoffelpuffer mit Apfelmus oder Quarkdip
Käsewürfel

Beilagen

Sauerkraut (**vegan**)
Spätzle
Pommes frites
Kartoffelsalat (**vegan**)
Sauerkrautsalat (mit Joghurtsoße, Äpfel und Walnüssen)
Gemischter Salat

Nachtisch

Apfelmüchle mit Vanillesoße

Kuchen (Siehe an unserer Tafel)

Tagesessen

Mittwoch: Linsen, Spätzle und ein Paar Saiten

Donnerstag: Kutteln mit Brot

Bratkartoffeln (**vegan**)

Freitag: Zwiebelfleisch (geschnetzeltes Fleisch, Zwiebel, gebraten mit Soße)

Samstag: Schälrippe mit Brot

Die meisten unserer Speisen können wir Ihnen auch als ½ Portion servieren!!

Unsere Speisekarte ist nicht verbindlich. Es können durch aus **Änderungen vorgenommen** werden und **Speisen auch ausgehen.**

