



Schwäbische Wochen

vom 15. September bis 03. Oktober

„Ebbes zum Essa“

Schwäbische Maultaschen

in einer kräftigen Rinderbrühe mit frischem Schnittlauch 6,80 €

Zwiebelkuchen vom Blech mit Sauerrahm 9,80 €

Krautschupfnudeln mit Sauerkraut und Kräuterrahm 12,80 €

Gaisburger Marsch, traditionelles schwäbisches Eintopfgericht

mit Kartoffeln und Spätzle 13,80 €

Gebratene Maultaschen mit Ei und Kartoffelsalat 14,50 €

Linsen mit Spätzle und Saitenwürstchen 13,80 €

Rinder- Sauerbraten mit Semmelknödel und Rotkraut 18,50 €

Zanderfilet auf bunten Linsen und Rahm- Dillsoße 23,50 €

Aus Omas Küche: Ofenschlupfer mit Äpfeln, Rosinen und Zimt 7,50 €

Süße Schupfnudel mit Zimt, Sauerkirsch- Ragout und Walnusseis 8,20 €

„Ebbes zum Drenga“

Herbsthäuser Alt- Fränkisch, dunkles, würziges Bier 0,5 L 4,- €

2017er Blaufränkisch, trocken, Graf Bentzel-Sturmfeder, Schozach 0,75 L Fl. 32,- €

2020er Weißburgunder, trocken, Weingut Heinrich 0,75 L Fl. 26,- €

„Wo der Bartl den Moscht holt“ ,

Moscht von hohenlohischen Streuobstwiesen im zünftigem Steinkrug 3,80 €

