



ÖFFNUNGSZEITEN: Mo - So 11:30 - 22:30 Uhr
 WARMER KÜCHE DURCHGEHEND: Mo - So 11:30 - 22:00 Uhr

SCHWAPAS

Kleine schwäbische Köstlichkeiten, die meist zur Vorspeise gereicht werden oder als Hauptspeise stellt man einfach mehrere kleine Köstlichkeiten auf dem Tisch

Rote Beete Salat	🌿	4
<i>Mit Ziegenkäse</i>		
Blutwurst Bruschedda		5
<i>Geröstete Baguettescheiben mit Orangenmarmelade, Blutwurst, Schmelzzwiebeln</i>		
Schwäbische Kässpätzlen	🌿	4.5
<i>Hausgemachte Spätzle mit würzigem Käse und Röstzwiebeln</i>		
Kässpätzlen Sushi		6.5
<i>Knusprige Speckröllchen mit Spätzle, Käse, Gewürzgurke dazu Meerrettich-Kresse Dip und Röstzwiebeln</i>		
Wirtshaus Pommes	🌿	4
<i>Frittierte Wirtshaus Pommes mit Dip</i>		
Bauern Bratkartoffeln	🌿	4
<i>Gebratene Kartoffelscheiben mit Butter, Zwiebeln und Petersilie</i>		
Maultaschen - Pfännchen		4.5
<i>Geschmelzte Maultasche mit Röstzwiebeln auf Kartoffelsalat</i>		
Flammkucha - Bredd		5
<i>Mini Flammkuchenecken verschieden belegt frisch aus dem Steinofen</i>		
Hähnchen Fries		6
<i>Hähnchenfleisch mit Cornflakes-Panade frittiert dazu BBQ - Dip</i>		
Pilzrahm		6
<i>Hähnchenfleisch in Champignon - Rahm - Sauce</i>		

AUF'N TISCH

unsur Schwapas Brett

Kässpätzlen, Maultasche - Pfännchen, Pilzrahm, Wirtshaus - Pommes mit Dip

16€

SUPPEN

Frittaten Subb		5.5
<i>Pfannkuchenstreifen mit Wurzelwerk und hausgemachter Rinderkraftbrühe dazu Knusperstange</i>		
Pilz Subb	🌿	5.5
<i>Gebratene Pilze mit Kräutern an Kräuter-Sahnesoße dazu Knusperstange</i>		

MAULTASCHEN

Hausgemachte Maultaschen nach schwäbischem Rezept.
 Schwäbisch: mit Fleischbrät

Geschmelzd		13
<i>Mit Zwiebelschmelze dazu schwäbischer Kartoffelsalat und Soßenschale</i>		
Gebrada		14
<i>In Butterschmalz gebraten mit Pilzen dazu Marktsalat, Pflaumen-Marmeladen Dip und Soßenschale</i>		
Schwäbisch		14
<i>Maultaschenstreifen mit Ei geröstet dazu schwäbischer Kartoffelsalat</i>		

GUT ZU WISSEN

🏠 Auch für Zuhause 🌿 Vegetarisch

WIRTSHAUS KLASSIKER

Wirtshaus Schnitzel		14.5
<i>Vom Strohschwein mit knuspriger Bröselpanade in Butterschmelze gebacken dazu Bratensoße, Salat und Beilage nach Wahl</i>		
oder vom Hähnchen		+1
Wiener Schnitzel		21.5
<i>Zartes Schnitzel vom Kalb mit knuspriger Bröselpanade in Butterschmalz gebacken mit Zitrone, Preiselbeeren dazu hausgemachter Kartoffelsalat</i>		
Gefülltes		16.5
<i>Gefülltes Schnitzel vom Strohschwein mit Schinken, Käse an Bröselpanade in Butterschmelze gebacken dazu Salat und Beilage nach Wahl</i>		

SCHNITZEL BEILAGE NACH WAHL

Wirtshaus Pommes | Hausgemachter Kartoffelsalat | Hausgemachte Eierspätzle | Bratkartoffeln

SCHNITZEL SOSSEN ZUR WAHL

Bratensoße | Pilzrahmsoße

WIRTSHAUS BEILAGEN & DIPS ALS EXTRA

Grillgemüse | Backkartoffel mit Sour-Creme +4
 Sour-Creme Dip | Barnaise Dip | BBQ-Dip +1

TYPISCH WIRTSHAUS

Hähnchenbrustfilet Steak vom Grill	🏠	17.5
<i>Dazu Backkartoffel mit Sour-Creme, Barnaise Dip und Marktsalat</i>		
Rumpsteak vom Angus Rind 250gr		25.5
<i>Dazu Backkartoffel mit Sour-Creme, Barnaise Dip, Salzflöckchen, bunter Pfeffer-Schrot</i>		
Ganze, knusprige Schweinshaxe aus dem Ofen		16.5
<i>Mit Bratensoße, Kartoffelknödel sowie Sauerkraut (täglich ab 17 Uhr, solange der Vorrat reicht)</i>		
Zwiebelrostbraten von dem jungem Rind 220gr.		23.5
<i>Zartes Roastbeef mit zweierlei Röstzwiebeln dazu hausgemachte Eierspätzle an Trollingersoße und Salat</i>		
Vegetarische Knödel	🏠🌿	12.5
<i>Kartoffelknödel in Butter gebraten, Butterschmelze an Pilzrahmsoße und Marktsalat</i>		
Wirtshausplatte Troll	🏠	19.5
<i>Maultasche, Bratwurst, kleines Schnitzel dazu Kässpätzlen mit Röstzwiebeln, Bratensoße und Salat</i>		
Schwäbische Bratwürste	🏠	14.5
<i>Kalbs-Schweinebratwürste mit Kartoffelsalat, Sauerkraut und Bratensoße</i>		
Schwäbische Kässpätzlen	🏠🌿	12.5
<i>Hausgemachte Eierspätzle mit dreierlei Käsesorten dazu Röstzwiebeln und Salatbouquet</i>		

SONNTAGSBRATEN

jeden Sonntag frisch ab 12Uhr, solange der Vorrat reicht
 Ofenfrischer Schweinekrustenbraten aus dem Schweinebauch und der Schulter geschnitten an Dunkelbiersoße, mit Kartoffelknödel und Krautsalat

15.5€

BURGER

Black Forest Cheeseburger		15.5
<i>100% Rindfleisch Burger in Burgerbrötchen mit karamellisierten Zwiebeln, Cheddar Käse, krossen Speck, Käsesoße dazu Wirtshaus Pommes und Krautsalat</i>		
Chicken-Cheddar-Burger		14.5
<i>Burger Buns mit gegrillten Hähnchenbrustfilet, Cheddar Käse, Salat, Tomate, karamellisierte Zwiebeln, Trüffelmayonnaise dazu Wirtshaus Pommes und Krautsalat</i>		
Veggie Burger	🌿	14.5
<i>Vollkorn Brötchen mit vegetarischen Patty, Portwein Zwiebeln, Salat, Cheddar Käse, Basilikum Pesto und Schmand-Senf Sauce dazu Wirtshaus Pommes und Krautsalat</i>		

FESTE FEIERN

Gerne richten wir ihre Feier, Meetings oder Firmenveranstaltung bei uns im Hause aus. Wir beraten Sie gerne!

FLAMMKUCHEN

Offenfrisch & hausgemacht (täglich ab 17 Uhr)

Allgäuer Flammkuchen		9.5
<i>Mit cremigem Gewürz-Schmand, Speck, Weichkäse</i>		
Flamm-Klassiker		9.5
<i>Mit cremigem Gewürz-Schmand, Speck, Zwiebeln und frischem Schnittlauch</i>		
Flamm-Veggie	🌿	10.5
<i>Mit cremigem Gewürz-Schmand, Champignons, Kirschtomaten, Rucola, Ziegenkäse</i>		
Quer durch den Garten	🌿	10.5
<i>Mit cremigem Gewürz-Schmand, Grillgemüse, Pilze und frischem Schnittlauch</i>		
Lachs und Schmand		12.5
<i>Mit cremigem Gewürz-Schmand, gezupftem Räucherlachs, Frühlingszwiebeln, Schnittlauch und Sahnemeerrettich</i>		
Süße Geiß	🌿	12.5
<i>Mit cremigem Schmand, herzhaftem Ziegenkäse, Feigen Chutney, Walnüssen und Rucola</i>		

AUSFLUG INS GRÜNE

Gemischter Salat	🌿	
<i>Klein</i>		4
<i>Groß</i>		6
Veggie Salat	🌿	12.5
<i>Mix Marktsalat, Frühlingszwiebeln, gebratene Champignons, Ziegenkäse, getrocknete Aprikosen, Kroutons an Aprikosen Vinaigrette und frittierten Rucola</i>		
Maultaschen Salat		14.5
<i>Mix aus bunten Saisonsalaten, Rucola, Kirschtomaten, gebratene Champignons an Senf-Honig-Dressing, Röstzwiebeln und gebratene Maultaschenstreifen</i>		
Cesar Salat		16.5
<i>Mix aus bunten Saisonsalaten, Rucola, Kirschtomaten, knusprige Croutons, würziger Hartkäse, gegrillte Hähnchenbrustfilet an cremigen Dressing mit Kapern und Sardellen</i>		
Wirtshaus-Wurstsalat		10.5
<i>Schinkenwurst mit Essiggurken, Zwiebelringen, Radieschen an würziger Kräutervinaigrette dazu Brot</i>		
+ Schwäbisch mit Schwarzwurst		1.5
+ Mit Käse		1.5
Gerne auch mit Bauern-Bratkartoffeln dazu		4

TROLLS KINDERSPEISEN

Wurliz		6.5
<i>Kleines paniertes Schnitzel vom Schwein mit Wirtshaus- Pommes und Ketchup</i>		
Knusper		3.5
<i>Wirtshaus- Pommes mit Ketchup und Mayonnaise</i>		
Soßenglück		4
<i>Eierspätzle mit Soße</i>		

SÜSSES

Typisch schwäbische Apfelringe		5.5
<i>Mit einer Kugel Vanilleeis, Apfelkompott</i>		
Lavakuchen		6.5
<i>Mit flüssigem Schokokern, Vanille-Schokosoße und Vanilleeis</i>		
Creme Brulee		6
<i>Vanillecreme mit Karamelkruste</i>		
Troll Liebe		6
<i>3 Kugeln Vanilleeis mit heißer Himbeersoße und Sahne</i>		

SÜSSER FLAMMER

Flammkuchen mit Vanille-Schmand Creme, Mandeln, Apfelringe, Zimt und Zucker

zu Allergenen und Zusatzstoffe bitte das Personal nach unserer separaten Liste fragen.

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt. und der Bedienung

BITTE BEACHTEN SIE UNSURE SEPARATE COCKTAIL & AKTIONS KARTE

PREMIUM WASSER

Apollinaris Selection	0,75Fl	5.9
Hochmineralisiertes Premiumwasser mit feinperlige Kohlensäure	0.25Fl	2.8
Apollinaris Vio	0,75Fl	5.9
Natürliches Mineralwasser ohne Kohlensäure	0.25Fl	2.8
Tafelwasser	0.3l	3

DURSTLÖSCHER

Coca Cola, Coca Cola Zero, Coca Cola Light,	0.33Fl	3.5
Fanta, Sprite, Mezzo-Mix		
Schweppes	0.2Fl	3
Bitter Lemon, Ginger Ale		
Fuzetea Eistee	0.3Fl	4
Schwarzer Tee - Zitrone oder Pfirsich		
Almdudler (Kräuterlimonade)	0.35Fl	4

SAFT & SCHORLE

Apfel, Orange, Ananas, Maracujanektar	0.3l	4
Schwarze Johannisbeernektar		
Saftschorle	0.3l	3.5

VIO SCHORLE

Apfel, Rhabarber, Johannisbeere	0.3Fl	3.5
aus heimische Früchte		

TROLL'S HAUSGEMACHTE

Limonade & Eistee

TROLL'S WASSER

Sprudelwasser mit Holundersirup, Ingwersirup, Limettensaft	0.4l	5
--	------	---

DUDLER SPRITZ

Limette, Rohrzucker, Kräuterlimo	0.4l	5
----------------------------------	------	---

ERDBEERE - ZITRONE

Hausgemachte Limonade mit Erdbeermus und Zitrone	0.4l	5
--	------	---

EISTEE TROLL

Hausgemachter Eistee mit Grünen Tee und Zitrone	0.4l	5
---	------	---

HOPFEN & MALZ

Frisch vom Fass

Schwaben Bräu Urtyp	0.3l	3.5
Angenehm dezent. Sehr ausgewogener süßig-frischer Biergeschmack. Alkoholgehalt 5,6%, Stammwürze 12,6%	0.5l	4.8
	Maß	9.4
Schwaben Bräu Meisterpils	0.3l	3.7
Braukomposition mit ausgeprägtem Hopfenaroma. Alkoholgehalt 5,0%, Stammwürze 11,3%		
Kellerpils naturtrüb	0.3l	3.9
Das unfiltrierte, naturtrübe Kellerpils für Genießer. Alkoholgehalt 5,0%, Stammwürze 11,5%		
Kellerbier naturtrüb im Steinkrug	0.5l	4.9
Würzigfrischer Biergenuss für Kenner und Liebhaber. Alkoholgehalt 5,6%, Stammwürze 12,6%		
Sanwald Hefeweizen	0.3l	3.7
Naturbelassene, unfiltrierte, obergärige Weizenbierspezialität. Alkoholgehalt 5,0%, Stammwürze 11,8%	0.5l	4.9
Sanwald Weizen Alkoholfrei	0.3l	3.7
Ein alkoholfreier, mild-aromatischer, hiesiger Durstlöcher. Alkoholgehalt 0,0%, Stammwürze 4,7%	0.5l	4.9
Biermix mit dem Urtyp	0.3l	3.5
	0.5l	4.8
	Maß	9.4
Leo Weiße	0.3l	5
Hefeweizen vom Fass mit Schuss wahlweise: Waldmeistersirup oder Himbeersirup		

Flaschenbiere

Schwaben Bräu Naturradler	0.33Fl	3.5
Erfrischung aus köstlichem Dinkelacker Bier und prickelnder Zitronen Limonade. Alkoholgehalt 2,1%, Stammwürze 10,4%		
Schwaben Bräu Das Schwarze	0.5Fl	4.8
Schwarzbiereinfonie, für Kenner und Liebhaber. Alkoholgehalt 4,8%, Stammwürze 11,4%		
Sanwald Kristallweizen	0.5Fl	4.8
Ein herrlich erfrischender Trinkspaß mit spritzig, feinperliger Kohlensäure. Alkoholgehalt 5,0%, Stammwürze 11,7%		
Sanwald Dunkles Weizen	0.5Fl	4.8
Naturtrübes, bernsteinfarbenes Weizenbier mit süßlichen Dunkelmalzaromen. Alkoholgehalt 4,9%, Stammwürze 11,8%		
Dinkelacker Alkoholfrei	0.33Fl	3.5
Frisch und schlank-Perfekt für alle, die auf Alkohol, aber nicht auf Genuss verzichten wollen		

BIER PROBIERBRETT

zum Probieren und Kennenlernen
4 x 0,1l Biersorten,
die aktuell im Ausschank sind!



4.8 €



SPRITZIGES

Hugo	0.2l	6.5
Prosecco, frische Minze, Holundersirup, Soda		
Aperol Spritz	0.2l	6.5
Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheibe		
Lillet Wild Berry	0.2l	6.5
Lillet Blanc, Wildberry Tonic, Beeren		
Rhabarber Spritz	0.2l	6.5
Rhabarbersirup, Prosecco, Soda, Orangenscheibe		
Hugo alkoholfrei	0.2l	6.5
Nixle Secco alkoholfrei, frische Minze, Holundersirup, Soda		
Waldfrucht Spritz	0.2l	6.5
Waldfruchtsirup, Prosecco, Soda, Beeren		

PRICKELNDES

Secco Fellbacher	0.1l	4.5
Nixle Secco alkoholfrei	0.1l	4.5
Kessler Brut	0,75Fl	24
	0.375Fl	12

WILD EDLE SPIRITUOSEN

Edelbrände & Geiste von Wild aus dem Schwarzwald

Williams- Christ 40%	2cl	4
Mirabellenwasser 40%	2cl	4
Aprikosen Gold 35%	2cl	4
Haselnuss Gold 35%	2cl	4
Fruchtliköre & Kräuterlikör		
Sauerkirschlikör 17%	2cl	3.5
Jägermeister	2cl	3.5

HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee	2.8
Tasse Espresso	2.2
Tasse Dopp. Espresso	3.9
Tasse Cappuccino	3.4
Glas Latte Macchiato	4.5
Bio Tee (Ver. Sorten)	3
Glas frischer Pfefferminztee	3.5

Weiss

Riesling Schiefer trocken	0.1l	0.2l	0,75Fl	2.9	5.7	-
Feinfruchtige Aromen in kombination mit einer lebhaften Säure.						
Goldberg Riesling feinherb	3.2	6	22			
Zitrus- und Pfirsich-Aromatik, abwechslungsreiches Süße-Säure-Spiel.						
Pinot Gris trocken	3.3	6.2	23			
Lebendiger, kraftvoller Wein, Aromen - Vielfalt von reifen Früchten und frischen Kräutern.						
Chardonnay trocken	3.5	6.9	25.5			
Intensiver Duft an Melonen, Pfirsiche und Nüsse, sehr viel Fülle und einen schönen Schmelz.						
Sauvignon Blanc	3.5	6.9	25.5			
Geschmack von frischem Heu, Stachelbeere nachhaltig und intensiv.						

Rosé

Trollinger Weißherbst fruchtig	0.1l	0.2l	0,75Fl	2.9	5.7	-
Duft nach Erdbeere und Himbeere, dazu eine schmeichelnde Restsüße						
Lemberger Rosé trocken	3.3	6.2	23			
Feinfruchtiger und frische rosé mit satter Frucht und eleganter Fruchtsüsse						

FELLBACHER WEINGÄRTNER

0.1l	0.2l	0,75Fl	Rot	0.1l	0.2l	0,75Fl
2.9	5.7	-	Trollinger Schiefer trocken	2.9	5.7	-
			Trollinger wie man ihn kennt und schätzt. Fruchtbetont, kernig & herzhaft.			
3.2	6	22	Trollinger mit Lemberger feinherb	3.3	6.2	23
			Unkomplizierter, harmonischer Wein mit satter Frucht und eleganter Fruchtsüße.			
3.3	6.2	23	Cuvée Cabernet feinherb	3.3	6.2	23
			Ausgeprägten Aroma von reifen Brombeeren, Cassis und gerösteten Mandeln, dichte Tannine sorgen für einen angenehmen Trinkfluss.			
3.5	6.9	25.5	Merlot trocken	3.6	6.9	25.5
			Vielfältige Fruchtaromen mit feinen Kräuter-Nuancen, gleichzeitig kraftvoll.			
3.5	6.9	25.5	Lämmeler Syrah trocken im Barrique gereift	-	-	34
			Tiefdunkel im Glas duftet der Syrah nach schwarzen Kirschen, Cassis und Veilchen. Im Geschmack von kräftiger Fülle, langanhaltend mit feinen Tanninen.			
0.1l	0.2l	0,75Fl	Weinschorle Weiß, Rosé, Rot (süß oder sauer)	-	4	-
2.9	5.7	-				
3.3	6.2	23				

Bei allen Weinen Jahrgangsänderungen vorbehalten / Alle Weine und Sekte enthalten Sulfite