



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

<b>Rote Beete Salat</b>	🌿	6
<i>Mit Ziegenkäse</i>		
<b>Speck Bruschedda</b>		8
<i>Geröstete Baguettescheiben mit Käse und Speckwürfel überbacken dazu Röstzwiebeln</i>		
<b>Schwäbische Kässpätzlen</b>	🌿	6
<i>Hausgemachte Spätzle mit würzigem Käse und Röstzwiebeln</i>		
<b>Kässpätzlen Sushi</b>		8.5
<i>Knusprige Speckröllchen mit Spätzle, Käse, Gewürzgurke dazu Meerrettich-Kresse Dip und Röstzwiebeln</i>		
<b>Wirtshaus Pommes</b>	🌿	4.5
<i>Frittierte Wirtshaus Pommes mit Dip</i>		
<b>Bauern Bratkartoffeln</b>	🌿	5.5
<i>Gebratene Kartoffelscheiben mit Butter, Zwiebeln und Petersilie</i>		
<b>Maultaschen – Pfännchen</b>		7
<i>Geschmelzte Maultasche mit Röstzwiebeln auf Kartoffelsalat</i>		
<b>Flammkucha - Bredd</b>		8.5
<i>Mini-Flammkuchenecken verschieden belegt frisch aus dem Steinofen</i>		
<b>Hähnchen Fries</b>		8.5
<i>Hähnchenfleisch mit Cornflakes-Panade frittiert dazu BBQ - Dip</i>		
<b>Pilzrahm</b>		8.5
<i>Hähnchenfleisch in Champignon - Rahm - Sauce</i>		

## AUF'N TISCH

unsur Schwapas Brett

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

22

## SUPPEN

<b>Frittaten Subb</b>		7
<i>Pfannkuchenstreifen mit Wurzelwerk und hausgemachter Rinderkraftbrühe</i>		
<b>Pilz Subb</b>	🌿	7
<i>Gebratene Pilze mit Kräutern an Kräuter-Sahnesoße</i>		
<b>Maultaschensuppe</b>		7.5
<i>Hausgemachte Rinderbrühe mit feinen Maultaschenstreifen</i>		

## MAULTASCHEN

Hausgemachte Maultaschen nach schwäbischem Rezept.  
 Schwäbisch: mit Fleischbrät

<b>Geschmelzd</b>		15.5
<i>Mit Zwiebelschmelze dazu schwäbischer Kartoffelsalat und Soßenschale</i>		
<b>Gebrada</b>		16
<i>In Butterschmalz gebraten mit Pilzen dazu Marktsalat, Pflaumen-Marmeladen Dip und Soßenschale</i>		
<b>Schwäbisch</b>		16
<i>Maultaschenstreifen mit Ei geröstet dazu schwäbischer Kartoffelsalat</i>		

## GUT ZU WISSEN

🏠 Auch für Zuhause 🌿 Vegetarisch

## WIRTSCHAUS KLASSIKER

<b>Wirtshaus Schnitzel</b>		17.5
<i>Vom Strohschwein mit knuspriger Bröselpanade in Butterschmelze gebacken dazu Bratensoße, Salat und Beilage nach Wahl</i>		
<b>oder vom Hähnchen</b>	+1	
<b>Wiener Schnitzel</b>		28
<i>Zartes Schnitzel vom Kalb mit knuspriger Bröselpanade in Butterschmalz gebacken mit Zitrone, Preiselbeeren dazu hausgemachter Kartoffelsalat</i>		
<b>Gefülltes</b>		20
<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 SOSEN ZUR WAHL

Bratensoße | Pilzrahmsoße

### WIRTSCHAUS BEILAGEN & DIPS ALS EXTRA

Grillgemüse | Backkartoffel mit Sour-Creme +5.5  
 Sour-Creme Dip | Béarnaise Dip | BBQ-Dip +1

## TYPISCH WIRTSCHAUS

<b>Hähnchenbrustfilet Steak vom Grill</b>	🏠	20.5
<i>Dazu Backkartoffel mit Sour-Creme, Béarnaise Dip und Marktsalat</i>		
<b>Rumpsteak vom Angus Rind   250gr</b>		29.5
<i>Dazu Backkartoffel mit Sour-Creme, Béarnaise Dip, Salzlocken, bunter Pfeffer-Schrot</i>		
<b>Ganze, knusprige Schweinshaxe aus dem Ofen</b>		22
<i>Mit Bratensoße, Kartoffelknödel sowie Sauerkraut (täglich ab 17 Uhr, solange der Vorrat reicht)</i>		
<b>Zwiebelrostbraten von dem jungen Rind   220gr.</b>		28.5
<i>Zartes Roastbeef mit zweierlei Röstzwiebeln dazu hausgemachte Eierspätzle an Trollingersoße und Salat</i>		
<b>Vegetarische Knödel</b>	🏠🌿	15.5
<i>Kartoffelknödel in Butter gebraten, Butterschmelze an Pilzrahmsoße und Marktsalat</i>		
<b>Wirtshausplatte Troll</b>	🏠	23.5
<i>Maultasche, Bratwurst, kleines Schnitzel dazu Kässpätzlen mit Röstzwiebeln, Bratensoße und Salat</i>		
<b>Schwäbische Bratwürste</b>	🏠	16.5
<i>Kalbs-Schweinebratwürste mit Kartoffelsalat, Sauerkraut und Bratensoße</i>		
<b>Schwäbische Kässpätzlen</b>	🏠🌿	15
<i>Hausgemachte Eierspätzle mit dreierlei Käsesorten dazu Röstzwiebeln und Salatbouquet</i>		

## SONNTAGSBRATEN

jeden Sonntag frisch ab 12Uhr, solange der Vorrat reicht

Offenfrischer Schweinekrustenbraten aus dem Schweinebauch und der Schulter geschnitten an Dunkelbiersoße, mit Kartoffelknödel und Krautsalat

18.5

## BURGER

<b>Black Forest Cheeseburger</b>		18
<i>100% Rindfleisch Burger in Burgerbrötchen mit karamellisierten Zwiebeln, Cheddar Käse, krossen Speck, Käsesoße dazu Wirtshaus Pommes und Krautsalat</i>		
<b>Chicken-Cheddar-Burger</b>		18
<i>Burger Buns mit gegrillten Hähnchenbrustfilet, Cheddarkäse, Salat, Tomate, karamellisierte Zwiebeln, Trüffel-mayonnaise dazu Wirtshaus Pommes und Krautsalat</i>		
<b>Veggie Burger</b>	🌿	18
<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!

## FLAMMERIE Hausgemacht & Offenfrisch

Unsere Flammkuchen Variationen gibt's immer  
 Freitag + Samstag ab 17 Uhr & Sonntags ab 11:30 Uhr

<b>Flamm-Klassiker</b>		12.5
<i>Mit cremigem Gewürz-Schmand, Speck, Zwiebeln</i>		
<b>Käse-Flammer</b>		13.5
<i>Mit cremigem Gewürz-Schmand, Bergkäse, Cheddar und Mozzarella</i>		
<b>Flamm-Veggie</b>	🌿	14.5
<i>Mit cremigem Gewürz-Schmand, Champignons, Kirschtomaten, Rucola, Ziegenkäse</i>		
<b>Quer durch den Garten</b>	🌿	14.5
<i>Mit cremigem Gewürz-Schmand, Grillgemüse, Pilze und frischem Schnittlauch</i>		
<b>Lachs und Schmand</b>		14.5
<i>Mit cremigem Gewürz-Schmand, gezupftem Räucherlachs, Frühlingszwiebeln, Schnittlauch und Sahnemeerrettich</i>		
<b>Süße Geiß</b>	🌿	14.5
<i>Mit cremigem Schmand, herzhaftem Ziegenkäse, Feigen Chutney, Walnüssen und Rucola</i>		

## AUSFLUG INS GRÜNE

<b>Gemischter Salat</b>	🌿	
<i>Klein</i>		5.5
<i>Groß</i>		7.5
<b>Veggie Salat</b>	🌿	16.5
<i>Mix Marktsalat, Frühlingszwiebeln, gebratene Champignons, Ziegenkäse, getrocknete Aprikosen, Croutons an Aprikosen Vinaigrette und frittierten Rucola</i>		
<b>Maultaschen Salat</b>		16.5
<i>Mix aus bunten Saisonsalaten, Rucola, Kirschtomaten, gebratene Champignons an Senf-Honig-Dressing, Röstzwiebeln und gebratene Maultaschenstreifen</i>		
<b>Caesar Salat</b>		18.5
<i>Mix aus bunten Saisonsalaten, Rucola, Kirschtomaten, knusprige Croutons, würziger Hartkäse, gegrillte Hähnchenbrustfilet an cremiges Dressing mit Kapern und Sardellen</i>		
<b>Wirtshaus-Wurstsalat</b>		12.5
<i>Schinkenwurst mit Essiggurken, Zwiebelringen, Radieschen an würziger Kräutervinaigrette dazu Brot</i>		
<i>+ Schwäbisch mit Schwarzwurst</i>		1.5
<i>+ Mit Käse</i>		1.5
<i>Gerne auch mit Bauern-Bratkartoffeln dazu</i>		5.5

## TROLLS KINDERSPEISEN bis 12 Jahre

<b>Wurliz</b>		10
<i>Kleines paniertes Schnitzel vom Schwein mit Wirtshaus- Pommes und Ketchup</i>		
<b>Knusper</b>		4.5
<i>Wirtshaus- Pommes mit Ketchup und Mayonnaise</i>		
<b>Soßenglück</b>		4.5
<i>Eierspätzle mit Soße</i>		

## SÜSSES

<b>Typisch schwäbische Apfelringe</b>		7.5
<i>Mit einer Kugel Vanilleeis, Apfelkompott</i>		
<b>Troll Liebe</b>		8
<i>3 Kugeln Vanilleeis mit heißer Himbeersoße und Sahne</i>		
<b>Creme Brûlée</b>		8
<i>Vanillecreme mit Karamellkruste</i>		
<b>Lavakuchen</b>		8.5
<i>Mit flüssigem Schokokern, Vanille-Schokosoße und Vanilleeis</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