



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

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

MAULTASCHEN

Hausgemachte Maultaschen nach schwäbischem Rezept.
 Schwäbisch: mit Fleischbrät

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

GUT ZU WISSEN

🏠 Auch für Zuhause 🌿 Vegetarisch

WIRTSHAUS KLASSIKER

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

WIRTSHAUS BEILAGEN & DIPS ALS EXTRA

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

TYPISCH WIRTSHAUS

Hähnchenbrustfilet Steak vom Grill	🏠	20.5
<i>Dazu Backkartoffel mit Sour-Creme, Béarnaise Dip und Marktsalat</i>		
Rumpsteak vom Angus Rind 250gr		29.5
<i>Dazu Backkartoffel mit Sour-Creme, Béarnaise Dip, Salzlocken, bunter Pfeffer-Schrot</i>		
Ganze, knusprige Schweinshaxe aus dem Ofen		22
<i>Mit Bratensoße, Kartoffelknödel sowie Sauerkraut (täglich ab 17 Uhr, solange der Vorrat reicht)</i>		
Zwiebelrostbraten von dem jungen Rind 220gr.		28.5
<i>Zartes Roastbeef mit zweierlei Röstzwiebeln dazu hausgemachte Eierspätzle an Trollingersoße und Salat</i>		
Vegetarische Knödel	🏠🌿	15.5
<i>Kartoffelknödel in Butter gebraten, Butterschmelze an Pilzrahmsauce und Marktsalat</i>		
Wirtshausplatte Troll	🏠	23.5
<i>Maultasche, Bratwurst, kleines Schnitzel dazu Kässpätzlen mit Röstzwiebeln, Bratensoße und Salat</i>		
Schwäbische Bratwürste	🏠	16.5
<i>Kalbs-Schweinebratwürste mit Kartoffelsalat, Sauerkraut und Bratensoße</i>		
Schwäbische Kässpätzlen	🏠🌿	15
<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
 18.5

BURGER

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

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

AUSFLUG INS GRÜNE

Gemischter Salat	🌿	
<i>Klein</i>		5.5
<i>Groß</i>		7.5
Veggie Salat	🌿	16.5
<i>Mix Marktsalat, Frühlingszwiebeln, gebratene Champignons, Ziegenkäse, getrocknete Aprikosen, Croutons an Aprikosen Vinaigrette und frittierten Rucola</i>		
Maultaschen Salat		16.5
<i>Mix aus bunten Saisonsalaten, Rucola, Kirschtomaten, gebratene Champignons an Senf-Honig-Dressing, Röstzwiebeln und gebratene Maultaschenstreifen</i>		
Caesar Salat		18.5
<i>Mix aus bunten Saisonsalaten, Rucola, Kirschtomaten, knusprige Croutons, würziger Hartkäse, gegrillte Hähnchenbrustfilet an cremiges Dressing mit Kapern und Sardellen</i>		
Wirtshaus-Wurstsalat		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

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

SÜSSES

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