


## LECKERES VORWEG

**Salatschüssel** <sup>A|H|I|N</sup> € 5,90  
mit Rohkost- & Blattsalaten, Kartoffelsalat & Croûtons


 **Schwäbische Maultaschensuppe** <sup>A|H|I|N</sup> € 4,20

## WINTERLICHE EMPFEHLUNGEN

 **Wanderheim Wirts-Leibgericht** <sup>A|F|I</sup> \* € 14,50  
3 hausgemachte KroneLamm-Maultaschen mit Zwiebelschmelze auf sauren Kutteln

 **Gaisburger Marsch** <sup>A|F|H|N</sup> € 11,00  
Deftiger Eintopf mit Siedfleisch, Gemüse- & Kartoffelwürfeln, haugemachten Spätzle, Zwiebeln & kräftiger Brühe

 **3 hausgemachte pikante Wildklößchen in Wacholderrahmsoße** <sup>A|F|H|I|K|L|N</sup> € 17,50  
mit hausgemachten Spätzle, frischen Steinchampignons und Preiselbeer-Birne

 **Schwäbischer Kaiserschmarrn** mit Apfelmus, Zimt & Zucker <sup>A|F|G|K</sup> € 7,90

## ZUM AUFWÄRMEN

Berlins Winzer-Glühwein 0,2 l € 3,90  
Weingut Drautz-Able

Alkoholfreier Früchtepunsch 0,2 l € 3,90

## ZUM ANSTOSSEN & GENIESSEN

Aperol Spritz <sup>1|4|K</sup> | Aperol, Rieslingsekt KroneLamm-Edition | Tafelwasser € 6,80

Lillet Wild Berry <sup>3</sup> | Lillet blanc, Schweppes Wild Berry € 7,20

Hugo K | Holunderblütensirup, Rieslingsekt KroneLamm-Edition, Weißwein, Tafelwasser, Limette, Minze € 6,80

Hibiskus-Spritz <sup>10</sup> | alkoholfrei | Hibiskus-Sirup, Tonic Water, Beeren, Limette € 7,20

A | Gluten  
B | Krebstiere  
C | Fisch

D | Erdnüsse  
E | Soja  
F | Milch








G | Schalenfrüchte  
H | Sellerie  
I | Senf

J | Sesam  
K | Sulfite  
L | Lupine


M | Weichtiere  
N | Eier



## SCHWÄBISCH | ZÜNFTIG | GUT

-  **Salatplatte „Schöne Schwäbin“**<sup>A|F|H|I|N</sup> \* € 13,50  
Rohkost- & Blattsalate, Kartoffelsalat & Croûtons mit in Ei gebratenen Maultaschen
-  **Simmozheimer Heckengäu-Linsenteller**<sup>A|H|I|N</sup> \* € 13,50  
mit Saiten- & grober Bauernbratwurst, dazu hausgemachte Spätzle
-  **3 hausgemachte Maultaschen nach traditionellem Rezept von Rolf Berlin**<sup>A|F|H|I|N</sup> \* € 14,50  
mit Zwiebelschmelze, dazu Rohkost- & Blattsalate, Kartoffelsalat & Croûtons
-  **Handgeschabte, geröstete Leberspätzle mit Majoran**<sup>A|H|I|N</sup> € 13,90  
in Ei und Zwiebeln gebraten, dazu Rohkost- & Blattsalate, Kartoffelsalat und Croûtons
- 2 panierte Schnitzel vom Schweinerücken**<sup>A|F|H|I|N</sup>  
mit hausgemachten Spätzle und feiner Rahmsoße \* € 16,60  
**oder** mit Rohkost- & Blattsalaten, Kartoffelsalat und Croûtons \* € 16,60  
**oder** mit Bratkartoffeln \* € 18,90
-  **Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind** | medium gebraten<sup>A|H|K|N</sup>  
mit hausgemachten Spätzle und Rotweinsoße \* € 21,50  
**oder** mit Bratkartoffeln und Rotweinsoße \* € 23,90  
Der Rostbraten von der Metzgerei Glasstetter wird bei uns klassisch mit Fettrand gebraten.  
Die Rinder stammen aus Baden-Württemberg.
-  **Hausgemachte Wanderer-Sülze im Weckglas**<sup>A(Brot)|F|H|I</sup> € 11,00  
mit Schnittlauch-Vinaigrette, dazu Bratkartoffeln
-  **Hausgemachtes Bratforellenfilet** | kalt<sup>A|C|F|H|I|J</sup> € 14,50  
mit Dill-Sauerrahmdip, Gurke, Zwiebelringen & Bratkartoffeln

## SCHWÄBISCH-LECKER OHNE FLEISCH

-  **3 Gemüse-Maultaschen**<sup>A|H|I</sup> \* € 14,50  
mit geschmelzten Zwiebeln, Rohkost- & Blattsalaten, Kartoffelsalat & Croûtons
- Salatplatte „Schäferin“**<sup>A(Brot)|F|H|I|N</sup> \* € 15,20  
mit Rohkost- & Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Zwiebelringen, Kalamata Oliven, Feta der Käserei Lesbos, Croûtons, Brot & Butter
-  **Vegetarischer Heckengäu-Linsenteller** mit hausgemachten Spätzle<sup>A|H|I|N</sup> € 10,50
-  **Frische Steinchampignons in Sahnesoße** \*<sup>A|F|H|N</sup> \* € 15,80  
mit hausgemachten Semmelknödeln und frischem Schnittlauch

Die mit \* gekennzeichneten Produkte bereiten wir, unter Abzug von € 2,00 gerne als kleine Portion zu.

A | Gluten  
B | Krebstiere  
C | Fisch

D | Erdnüsse  
E | Soja  
F | Milch

G | Schalenfrüchte  
H | Sellerie  
I | Senf

J | Sesam  
K | Sulfite  
L | Lupine

M | Weichtiere  
N | Eier

Die gesetzliche Mehrwertsteuer ist in allen Preisen enthalten.




## HERZHAFTES ZUM VESPERN

**Wurstsalat „Straßburger Art“** aus Lyoner & Schinkenwurst <sup>A (Brot) | F | H | I</sup> \* € 10,50  
in Essig-Öl-Marinade, mit Käsestreifen, Zwiebelringen, Brot & Butter

**Sommenhardter Vesperkäse** <sup>A (Brot) | F | G | I</sup> € 9,90  
Herzhafter Hartkäse aus Sommenhardt | 200 g, mit Zwiebelringen, Brot & Butter

 **1 Paar Saitenwürste** | warm <sup>A (Brot) | F | G | I</sup>  
mit Kartoffelsalat & Senf € 8,50  
**oder** mit Brot, Butter & Senf € 7,90

 **1 Paar geräucherte Bauernbratwürste** | warm oder kalt <sup>A (Brot) | F | G | I</sup>  
mit Kartoffelsalat & Senf € 9,50  
**oder** mit Brot, Butter & Senf € 8,90

## FÜR UNSERE KLEINEN KÖNIGE VOM ZAVELSTEIN | BIS 10 JAHRE

**Hausgemachte Spätzle** mit Rahmsoße <sup>A | F | H | K | N</sup> € 4,00

**Kleines paniertes Schnitzel** mit hausgemachten Spätzle & Rahmsoße <sup>A | F | H | K | N</sup> € 7,50

 **1 KroneLamm-Maultasche** in der Brühe <sup>A | F | H | N</sup> € 4,00

**2 Kartoffelpuffer** mit Apfelmus, Zimt & Zucker <sup>A | N</sup> € 4,50

**Kindereis** | 2 Kugeln Eis nach Wahl mit Sahnehäubchen <sup>A (Hippe) | F | G</sup> € 3,50

Die mit \* gekennzeichneten Produkte bereiten wir, unter Abzug von € 2,00 gerne als kleine Portion zu.

A | Gluten  
B | Krebstiere  
C | Fisch

D | Erdnüsse  
E | Soja  
F | Milch

G | Schalenfrüchte  
H | Sellerie  
I | Senf

J | Sesam  
K | Sulfite  
L | Lupine

M | Weichtiere  
N | Eier

Die gesetzliche Mehrwertsteuer ist in allen Preisen enthalten.



## WANDERHEIM-DESSERTKÄRTLE

### Bauernhof-Eis

Vanilleeis <sup>F</sup> | Schokoladeneis <sup>F</sup> | Erdbeersorbet  
 Sahne <sup>F</sup>  
 Schokoladensoße <sup>F</sup>  
 Eierlikör <sup>K</sup>

Kugel € 2,00  
 Portion € 0,50  
 Portion € 1,50  
 Portion € 2,50

3 Kugeln Bauernhof-Eis nach Wahl <sup>A (Hippe) | F | G</sup>

€ 5,00

3 Kugeln Bauernhof-Eis nach Wahl mit Sahne <sup>A (Hippe) | F | G</sup>

€ 5,50

### Schwarzwald-Becher <sup>A (Hippe) | F | G</sup>

€ 6,50

Vanille- & Schokoladeneis, marinierte Sauerkirschen, Kirschwasser, Sahne & Schokostreusel

### Beerenbecher <sup>A (Hippe) | F | G</sup> | ohne Alkohol

€ 6,00

Vanilleeis, Erdbeersorbet, eingelegte Waldbeeren & Sahne

### Beschwipster Apfelmus-Teller <sup>A (Hippe) | F | G | K</sup>

€ 6,50

Vanille- & Schokoladeneis, Apfelmus, Sahne & Eierlikör

### Schwarzwälder Kirschtorte <sup>A | F | K | N</sup>

Stück € 4,40

### Blechkuchen nach Tagesangebot <sup>A | F | G | N</sup>

Stück € 3,40

### Sahne <sup>F</sup>

Portion € 0,50

## WISSEN WO'S HERKOMMT | AUSZUG UNSERER LIEFERANTEN

Fleisch für Rostbraten, Schnitzel  
 & Vesperspezialitäten  
 Metzgerei Glasstetter | Malsch

Kuchen & Torten  
 Konditorei Talblick | Schömberg

Brät für Maultaschen  
 Metzgerei Seeger | Oberhaugstett

Bauernhof-Eis  
 Haselstallerhof | Güttlingen

Wild  
 Heimische Wälder

Milch  
 Schwarzwaldmilch | Freiburg

Geflügel  
 Familie Nothacker | Neubulach-Liebelsberg

Kaffee  
 Seeberger | Ulm

Eier  
 Geflügelhof Schwämmle | Neubulach-  
 Liebelsberg

Mineralwasser, Genusslimonaden & -schorlen  
 Teinacher Mineralbrunnen | Bad Teinach

Kartoffeln  
 Familie Wahl | Breitenberg, Familie Hamberger |  
 Emberg & Familie Lörcher | Oberkollwangen

Edelbrände & Liköre  
 Brennerei Mast | Sommenhardt

Biere  
 Hochdorfer Kronenbrauerei | Nagold

A | Gluten  
 B | Krebstiere  
 C | Fisch

D | Erdnüsse  
 E | Soja  
 F | Milch

G | Schalenfrüchte  
 H | Sellerie  
 I | Senf

J | Sesam  
 K | Sulfite  
 L | Lupine

M | Weichtiere  
 N | Eier

Die gesetzliche Mehrwertsteuer ist in allen Preisen enthalten.



## GETRÄNKE

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE VON TEINACHER

still   medium   classic	0,75 l	€ 5,00
Zitronenlimonade	0,5 l	€ 3,60
Genusslimonade	0,33 l	€ 4,10

Zitrone | Johannisbeere-Holunder  
Mango-Maracuja-Orange | Rhabarber-Mirabelle

Apfelsaftschorle	0,33 l	€ 4,10
Apfelsaftschorle	0,75 l	€ 6,90
Apfel-Johannisbeerschorle	0,33 l	€ 4,10
Cola-Mix <sup>2 4 11</sup>	0,33 l	€ 4,10

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser mit Kohlensäure	0,3 l	€ 2,40
Tafelwasser mit Kohlensäure	0,5 l	€ 3,40
Zavelsteiner Leitungswasser	0,3 l	€ 2,20
Zavelsteiner Leitungswasser	0,5 l	€ 3,00
Holunderblüten-Schorle	0,3 l	€ 2,70
Holunderblüten-Schorle	0,5 l	€ 3,90
Fanta <sup>2 4 6 10</sup>	0,33 l	€ 3,80
Coca-Cola   zero <sup>2 4 6 10 11</sup>	0,33 l	€ 3,80

### HEISSGETRÄNKE

Große Tasse Kaffee <sup>11</sup>   entkoffeiniert	€ 3,40
Milchkaffee <sup>11 F</sup>	€ 3,90
Cappuccino <sup>11 F</sup>	€ 3,70
Espresso <sup>11</sup>	€ 2,70
Latte Macchiato <sup>11</sup>	€ 4,10
Heiße Schokolade <sup>F</sup>	€ 3,90
Heiße Schokolade mit Sahne <sup>F</sup>	€ 4,20
Glas Tee   Ronnefeldt	€ 3,00
Schwarz <sup>11</sup>   Grün   Kamille   Pfefferminz   Kräuter	
Rooibos   Früchte   Fenchel   Hagebutte	
Glas Tee <sup>11</sup> mit Rum   4 cl	€ 7,20

### HOCHDORFER BIERE

Goldkrone vom Fass   Radler <sup>A</sup>	0,3 l	€ 3,00
Goldkrone vom Fass   Radler <sup>A</sup>	0,5 l	€ 4,10
Hefeweizen vom Fass <sup>A</sup>	0,3 l	€ 3,20
Hefeweizen vom Fass <sup>A</sup>	0,5 l	€ 4,60
Pilskrone vom Fass <sup>A</sup>	0,3 l	€ 3,40
Pilskrone vom Fass <sup>A</sup>	0,5 l	€ 4,80
Helles Lagerbier <sup>A</sup>	0,5 l	€ 4,60
Kristallweizen   Weizen dunkel <sup>A</sup>	0,5 l	€ 4,60
Cola-Weizen	0,3 l	€ 3,20
Cola-Weizen	0,5 l	€ 4,40
Naturradler Zitrone <sup>A</sup>	0,33 l	€ 3,90
Alkoholfreies Bier <sup>A</sup>	0,33 l	€ 3,90
Alkoholfreies Hefeweizen <sup>A</sup>	0,5 l	€ 4,60

### SPIRITUOSEN

Schnäpse vom Altjörgenhof in Sommenhardt		
Williamsbirne   Kirschwasser	2 cl	€ 3,40
Obstler	2 cl	€ 2,90
Mirabelle	2 cl	€ 3,60
Himbeergeist	2 cl	€ 3,40
Zavelsteiner Burggeist	2 cl	€ 3,00
Blutwurz	2 cl	€ 2,90
Krokuswiesen-Heu	2 cl	€ 2,90
Fernet Branca   Underberg	2 cl	€ 3,90
Jägermeister   Ramazotti	2 cl	€ 3,90
Eierlikör	2 cl	€ 2,50

## OFFENE WEINE UND SCHAUMWEINE

### GENUSS-TIPP: Wanderheim-Rotwein-Cuvée <sup>K</sup> | Weingut Emil Bauer, Pfalz

Cabernet Sauvignon, Merlot & Barbera   Holzfass ausgebaut	0,25 l	€ 7,25	0,75 l	€ 20,80
Müller-Thurgau <sup>K</sup>   Y-Burg	0,25 l	€ 5,00		
Riesling <sup>K</sup> , trocken   Y-Burg	0,25 l	€ 5,60		
Grauer Burgunder <sup>K</sup> , trocken   Y-Burg	0,25 l	€ 5,60		
Spätburgunder Weißherbst <sup>K</sup>   Y-Burg	0,25 l	€ 5,60		
Spätburgunder <sup>K</sup> , trocken   Y-Burg	0,25 l	€ 5,80		
Lemberger <sup>K</sup> , trocken   Weingut Sonnenhof	0,25 l	€ 5,80		
Trollinger-Lemberger <sup>K</sup> , trocken   Weingärtner Cleebronn/Güglingen	0,25 l	€ 5,80		
Weinschorle <sup>K</sup>   Most   Most-Schorle	0,25 l	€ 3,70		

1 | Konservierungsstoff  
2 | Farbstoff

3 | Antioxidationsmittel  
4 | Süßungsmittel  
Saccharin

5 | Süßungsmittel Cyclamat  
6 | Süßungsmittel Aspartam,  
enthält Phenylalaninquelle  
7 | Süßungsmittel Acesulfam  
8 | Phosphat

9 | geschwefelt  
10 | chininhaltig  
11 | koffeinhaltig  
12 | Geschmacksverstärker

13 | geschwärzt  
14 | gewachst  
K | Sulfite

A | Gluten  
F | Milch

