Die Speisekarte der Weinstube „Zum Roßstall“



Vorspeisen
Metzelsuppe
Griebenschmalzbrot
Knoblauchbrot (nicht getoastet)
Marmelade- oder Bibeleskäsbrot

Speisen
Schnitzel paniert
Schnitzel natur
Käseschnitzel paniert
Zwiebelkäseschnitzel paniert
Schnitzel spezial paniert (Knoblauch + Backsteinkäse, geht auch mit Jalapenos)
Hähnchenschnitzelschnitzel paniert
Cordon bleu
Roßstallteller (kl. Schnitzel, eine Maultasche, Schupfnudeln mit Kraut)
Schlachtplatte (bei einer halben Schlachtplatte müssen Sie sich für eine Leber- oder Griebenwurst entscheiden)
Kesselfleisch (gekochter Bauch)
Leber- und Griebenwurst
Winzerschmaus (Spätzle, Kraut, Speck, Röstzwiebel und Käse)
Besentoast (Speck, Lauch, Paprika, Gewürzgurke, Creme fraiche und Käse)
Fleischkäse mit Zwiebeln
Maultaschen geschmälzt oder in der Brühe
Maultaschen mit Käse überbacken
Vesperteller
Rauchfleischplatte mit Butter

Vegetarische Speisen
3 Stück Grünkernküchle mit Quarkdip
Winzerschmaus (Spätzle, Kraut, Röstzwiebel und Käse)
Besentoast (Lauch, Paprika, Gewürzgurke, Creme fraiche und Käse)
Kartoffelpuffer mit Apfelmus oder Quarkdip
Käsewürfel

Beilagen
Sauerkraut (**vegan**)
Spätzle
Pommes frites
Kartoffelsalat (**vegan**)
Sauerkrautsalat (mit Joghurtsoße, Äpfel und Walnüssen)
Gemischter Salat

Nachtisch
Apfelstrudel mit Vanillesoße
Kuchen (Siehe an unserer Tafel)

Tagesessen
Mittwoch: Linsen, Spätzle und ein Paar Saiten
Donnerstag: Kutteln mit Brot
Bratkartoffeln (**vegan**)
Freitag: Zwiebelfleisch (geschnetzeltes Fleisch, Zwiebel, gebraten mit Soße)
Samstag: Schälripple mit Brot



Die meisten unserer Speisen können wir Ihnen auch als ½ Portion servieren!!
Unsere Speisekarte ist nicht verbindlich. Es können durch aus **Änderungen vorgenommen** werden und **Speisen auch ausgehen**.