



Getränke- und Speisekarte

Wein und Schnaps

- 1l Fasswein (rot, rose, weiß)
- 0,25l Fasswein (rot, rose, weiß)
- 0,25l Weinschorle vom Fasswein
 - 0,25l Rieslingschorle
 - 0,25l Merlot trocken
- 0,25l Gewürztraminer halbtrocken Kabinett
 - 0,7l Secco (weiß oder rot)
 - 0,1l Secco (weiß oder rot)
 - Diverse Flaschenweine
 - Diverse Schnäpse

Getränke alkoholfrei

- 0,5l Sprudel, sauer oder süß
- 0,5l Ensinger Gourmet still
- 0,25l Apfelsaft oder Schorle
- 0,25l Traubensaft oder Schorle
 - 0,25l Cola, Fanta, Spezi
 - Tasse Kaffee oder Tee

Speisen

- Schnitzel
 - Käseschnitzel
 - Käseschnitzel mit Zwiebeln
 - Schnitzel spezial (Knoblauch + Backsteinkäse, geht auch mit scharfen Peperoni)
 - Winzerschmaus (Spätzle, Kraut, Speck, Röstzwiebel und Käse)
 - Besentoast (Speck, Lauch, Paprika, Gewürzgurke, Creme fraiche und Käse)
 - Bauernpfanne (Rührei, Speck, Zwiebeln)
 - Fleischkäse mit Zwiebeln
 - Maultaschen gebacken
 - Paar Bratwürste mit Soße
 - Vesperteller
 - Rauchfleischplatte mit Butter
 - Griebenschmalzbrot

Weinstube "Zum Roßstall"

Obere Steinbeisstraße 12

75248 Ölbronn

Telefon: 07043 – 920683

www.rossstall.de Mailto: info@rossstall.de

Vegetarische Speisen

Grünkernküchle (**vegan**) mit Quarkdip
Winzerschmaus (Spätzle, Kraut, Röstzwiebel und Käse)
Besentoast (Lauch, Paprika, Gewürzgurke, Creme fraiche und Käse)
Sauerkrautsalat (mit Joghurtsoße, Äpfel und Walnüssen)
Käsewürfel
Knoblauchbrot (nicht getoastet)
Marmelade- oder Bibeleskäsbro
Kartoffelsalat (**vegan**)
Portion Sauerkraut (**vegan**)

Tagesessen

Mittwoch

Linsen, Spätzle und ein Paar Saiten

Donnerstag

Kutteln mit Bratkartoffeln

Freitag

Zwiebelfleisch

(geschnetztes Fleisch, Zwiebel, gebraten mit Soße)

Samstag

Schälrippe

Grießschnitten mit Apfelmus

Saisonale Speisen

(Januar – Mai, Oktober - Dezember)

Schlachtplatte
Kesselfleisch
Leber- und Griebenwürstle
Metzelsuppe

(Juni – September)

Sommerliche Schlachtplatte (Kesselfleisch, Bratwurst, Leberknödel und Kraut)
Kesselfleisch
Maultaschen auf Tomatenspiegel(Tomatenragout, überbacken mit Käse)
Ochsenmaulsalat
Lauwarmer Fetakäse an Olivenöl, garniert
Brotpizza (Brot getoastet, frische Tomaten, mit Käse überbacken)
Maultaschen vegetarisch (überbacken mit Käse)

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

Weinstube "Zum Roßstall"
Obere Steinbeisstraße 12
75248 Ölbronn
Telefon: 07043 – 920683
www.rossstall.de Mailto: info@rossstall.de