





SUPPEN


Flädlesuppe	€ 4,50
Maultaschen-Suppe	€ 4,90
Deftige Wirtshaus – Gulaschsuppe mit Krustenbrot	€ 5,90
Gaisburger Marsch mit Rindfleisch, Kartoffeln, Spätzle, Gemüse und Schmelzzwiebeln, Schnittlauch	€ 7,90

Auch in der **großen Suppenschüssel** zum gemeinsamen Löffeln möglich! Sprechen Sie uns an!

SALAT




Knackfrischer bunter Markt-Salat² 	
Kirschtomaten, Gurken, Karottenstreifen, Bauernbrot	
	Kleine Portion € 4,90
	Große Portion € 8,90
mit Sous-vidé* gegarter Mais-Hähnchenbrust ²	+ € 5,90
Mediterraner bunter Markt-Salat mit Oliven, mariniertem Fetakäse ² , getrockneten Tomaten, Gurken, Kirschtomaten und Karottenstreifen 	€ 11,90

HAUPTGÄNGE

Geschmorte Rinderrouladen mit Dinkelspätzle und knackig-buntem Gemüse	€ 16,90
Fein gewürztes Lachsfilet vom Grill mit Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln	€ 18,90
Sous-vidé* gegarter Rindertafelspitz⁴ mit Saison-Gemüse, feiner Meerrettich-Sahnesauce, Petersilienkartoffeln	€ 18,90
Schweinsbraten in Dunkelbiersauce (Ehrenstein Dunkelbier!), Krautsalat mit Speckwürfeln, Serviettenknödel oder gern auch Dinkelspätzle	€ 13,90
Braumeister-Gulasch – verfeinert mit Ehrenstein Dunkelbier, Dinkelspätzle und Krautsalat	€ 15,90
Wirtshauschnitzel vom Schwein in Laugenpanade, knusprige Pommes, mit Ketchup, Mayonnaise oder Preisbeeren	€ 13,90
Sous-vidé* gegarte Mais-Hähnchenbrust mit knackigem Grillgemüse der Saison, Dinkelspätzle	€ 15,90
Ofenfrischer Leberkäs , Schmelzzwiebel, hausgemachter Kartoffelsalat und Ehrenstein – Dunkelbiersauce	€ 9,90
Serviettenknödel in Pilzrahmsauce 	€ 8,90



SCHWÄBISCHE KLASSIKER


Sous-vidé* gegarter Zwiebelrostbraten (200g) mit Röst- und Schmelzzwiebeln,	Dinkelspätzle	€ 21,90
	oder Kässpätzle	+ € 2,00
Geschmälzte Maultaschen ^{12,1} mit Schmelzwiebeln, hausgemachtem Kartoffelsalat und Bratenjus mit Ehrenstein Dunkel verfeinert		€ 11,90
	klein	€ 9,90
Dinkel Kässpätzle  mit Bergkäse verfeinert, Röstzwiebeln		€ 10,90
	klein	€ 8,90
	mit knackfrischem buntem Markt-Salat ² 	+ € 4,90
Dreierlei Schwäbisch Maultasche, Kässpätzle, Kartoffelsalat		€ 12,90
mit Sous-vidé* gegarter Maishähnchenbrust		+ € 5,90
Linsen (sauer), Spätzle (Dinkel) und Wienerle ^{12,8}		€ 11,90
Linsen und Spätzle – ohne Wienerle ¹² 		€ 8,90

HAX'N TAGE

Immer donnerstags und freitags (auf Vorbestellung auch an anderen Tagen)


Sous-vidé* gegarte ganze Schweinshaxe frisch aus dem Ofen mit Knusperkruste, Ehrenstein Dunkel Biersauce, Speck-Kraut-Salat	mit Krustenbrot	€ 11,90
	mit Serviettenknödel	€ 13,90
	mit ausgemachtem Kartoffelsalat	€ 13,90

BURGER

Klingenstein Burger bestes deutsches Rindfleisch (180 g), grob gewolft für mehr Biss, mit Speck, Zwiebeln, Burgersauce		€ 9,00
Ehrenstein Burger mit cremigem Camembert Käse, Preiselbeeren mit Speck und Zwiebeln		€ 9,50
Jeweils mit knusprigen Pommes		+ € 3,50
mit Süßkartoffel-Pommes		+ € 4,60
mit knackfrischem buntem Markt-Salat ²		+ € 4,90
Extras Käsesauce – geschmolzener Cheddarkäse		+ € 1,10
Jalapenos – für den scharfen Gaumen		+ € 1,10
Auch als Vegetarische Variante mit Patty aus Gemüse 		



KLINGENSTEINER OFENFLADEN

Ofengemüse , Rucola, Parmesan 	€ 9,90
Gezupfte Pute , Zwiebel, Emmentaler, BBQ Sauce ¹²	€ 11,90
Frühlingszwiebel , Bauernspeck, Alpenbergkäse	€ 10,90

VESPER

Brotzeitbrettl	
Allgäuer Bergkäse, Schwarzwurst, Pfefferbeiser, Krustenbrot, Butter, Senf ^{1,3}	€ 12,90
Schwäbischer Wurstsalat ^{1,3} feine Lyoner, Schwarzwurst, Gewürzgurke, Zwiebel mit Krustenbrot	€ 7,90
Schweizer Wurstsalat ^{1,3} feine Lyoner, Emmentaler Käse, Gewürzgurke, Zwiebel mit Krustenbrot	€ 8,90
1 Paar Weißwurst , Brezel, bayrischer Weißwurst Senf	€ 5,90
Dreierlei zum Bier	
Obatzer, Griebenschmalz, Butter, Krustenbrot	€ 6,90

DESSERT

Heiße Liebe	
Vanille Eis mit Himbeersauce	€ 4,90
Zweierlei von der Schokolade 	
Schokoladenmousse, Schokoladentörtchen	€ 7,90

*Bei der **Sous-vide-Methode** werden die Zutaten bei möglichst niedriger Temperatur möglichst schonend gegart. Die Bezeichnung selbst – Sous-vide – steht dabei für das wichtigste Utensil: Einen Vakuumbutel (le vide = das Vakuum). Denn im Gegensatz zur bislang so bewährten Methode des Garens im Ofen, garen die Zutaten bei der Sous-vide Methode im Wasserbad, verschweißt in einer Vakuumverpackung. Die hat den unschlagbaren Vorteil, dass keinerlei Flüssigkeit entweichen kann – Fleisch und Fisch garen so im eigenen Saft und verlieren kein wertvolles Aroma. Durch die Temperaturkontrolle des Wassers kann eine sehr präzise Gartemperatur eingehalten werden. 4,5

 vegetarisch  vegan  low carb