

## Vorspeisen & Suppen

<b>Geräuchertes Forellenfilet</b> mit Sahnemeerrettich, Feigensenf mit Butterkugel und Toastbrot (A1,D,G,M)	9,00 €
<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Kräuterflädle (A1,C,G,L)	4,60 €
<b>Kürbiscremesüppchen mit Kürbiskernöl</b> Gefösteten Kürbiskernen & Orangensahnehaube (G)	5,80 €
<b>Deftige hausgemachte Gulaschsuppe</b> in der Löwentasse serviert mit Brot (A1,L,O)	6,50 €

## Salate & Fisch

<b>Großer Salatteller mit Putenstreifen &amp; Brot (A1,M)</b>	11,80 €
<b>Großer Salatteller mit Lachssteak &amp; Brot (A1,D,M)</b>	13,80 €
<b>Gebratenes Zanderfilet im Schinkenmantel</b> auf Rahmkraut, dazu Kartoffelrösti (A1,C,D,G,O,2,3)	18,50 €
<b>Gebratenes Lachssteak</b> mit Butterkartoffeln und gemischtem Salat (A1,D,G,M)	18,90 €
<b>Forelle „Müllerin Art“</b> ganze Forelle am Stück gebraten mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat (A,G)	19,50 €

[www.lindhaelder-stueble.de](http://www.lindhaelder-stueble.de)

## Extras & Beilagen

Beilagen Salat (G,M)	4,80 €
Portion hausgemachter Kartoffelsalat (G,M)	4,50 €
Portion hausgemachte Butterspätzle (A,C)	4,00 €
Portion Pommes- Frites oder Krokette (A,C,2,4)	4,00 €
Portion Röstkartoffeln	4,20 €
Umbestellung auf Röstkartoffeln	2,00 €

Wie verwenden für die Zubereitung unserer Speisen überwiegend frische Produkte aus unserer Region z. B. Staufenfleisch und Salate

## Die Besten Stücke vom Kalb - Rind & Schwein

<b>Tafelspitz vom Kalb</b> mit Sahnesoße & frisch geriebenem Meerrettich, dazu Röstkartoffeln & gemischter Salat (A1;L;O)	21,50 €
<b>Rahmsauerbraten mit Preiselbeeren auf Williamsbirne</b> mit hausgem. Spätzle & gemischter Salat (A1;L;O)	19,50 €
<b>Schweinemedaillons</b> mit Champignonrahmsoße, hausgem. Spätzle und gemischter Salat (A1,C,L,M)	18,50 €
<b>Filetspitzen „á la Stroganoff“</b> mit hausgem. Spätzle, dazu gem. Salat (A1;C;L;M;O;8)	22,50 €
<b>Zwiebelrostbraten</b> mit hausgem. Bratensoße und Brot (A1,L,O)	16,90 €
<b>Zwiebelrostbraten</b> mit hausgem. Bratensoße und Spätzle oder Röstkartoffel mit/o. Speck, gem. Salat (A1;C;L;M;O;2,4)	21,50 €
<b>Pfeffersteak</b> mit feiner Pfeffersoße, hausgem. Spätzle und gemischter Salat (A1,M,O)	21,50 €
<b>Rinderfilet mit feiner Kräuterbutter</b> Krokette und gemischter Salat (G,M)	26,80 €
<b>Lindhälder Schlemmer Pfännle</b> Medaillons vom Rinder- Schweine- & Putenfilet Kräuterbutter, Röstkartoffel, Prinzessbohnen im Speckmantel, gem. Salat (G,M)	25,00 €

## Herzhaft vegetarisch

<b>Karotten – Sellerie – Schnitzel</b> mit Petersilienkartoffeln & Gemüse (A;C;G)	14,00 €
<b>Gemüsemaultaschen</b> mit Tomate & Käse gratiniert, & gem. Salat (A1;C;G;M)	12,00 €
<b>Gemüse-Spätzlespfanne mit Champignons (A1;C;G)</b>	11,90 €
<b>Hausgemachte Käsespätzle</b> mit Zwiebelschmelze & gemischter Salat (A1;C;G;M)	11,00 €

## Unsere Klassiker

<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> mit Pommes frites oder hausgem. Spätzle und gemischter Salat (A1,C,M)	14,90 €
<b>Rahmschnitzel</b> mit Pommes frites oder hausgem. Spätzle und gemischter Salat (A1,C,G,L, M,O)	14,90 €
<b>Paprika Schnitzel</b> mit Pommes frites oder hausgem. Spätzle und gemischter Salat (A1,C,M)	14,90 €
<b>Maultaschen überbacken</b> mit gemischtem Salat (A1,C,F,L,M,2,4,9)	12,30 €
<b>Maultaschen mit Zwiebelschmelze</b> mit Kartoffelsalat (A1;C;F;L;M;2;4;9)	11,50 €
<b>Maultaschen geröstet mit Ei</b> mit gemischtem Salat (A1,C,F,L,M,2,4,9)	10,50 €

## Unsere Empfehlung

<b>Kalbsrahmbraten mit Vichy Karotten</b> dazu Rösti Taler (A1;L;O)	21,90 €
<b>Streifen vom Edel Matjesfilet auf Blattsalat</b> dazu Apfel-Meerrettich Dressing & Brot (A1;D;M)	14,50 €
<b>Edel Matjesfilet „nach Hausfrauenart“</b> dazu Petersilienkartoffeln (C;D;G;M;8)	16,00 €
<b>Edel Matjesfilet „nach Hausfrauenart“</b> dazu Röstkartoffeln mit Speck (C;D;G;M;2;3;8)	18,00 €
<b>Edel Matjesfilet „nach Hausfrauenart“</b> dazu Röstkartoffeln ohne Speck (C;D;G;M;2;3;8)	18,00 €
<b>Kalbfleischsülze</b> mit Röstkartoffeln ohne Speck, garniert mit rote Zwiebeln(L;C;2,3)	14,80 €
<b>Kalbfleischsülze</b> mit Röstkartoffeln & Speckwürfel, garniert mit rote Zwiebeln(L;C;2,3)	14,80 €

## Vesper für den Kleinen Appetit

<b>Terrine „Gaisburger Marsch“</b> Ochsenfleisch, Gemüseeinlage, Spätzle Würfelkartoffeln, kräftige Rindfleischbrühe (A,C,L)	9,00 €
<b>Toast „Hawai“</b> mit Preiselbeeren & gemischtem Salat (A,G,M;2,3)	10,50 €
<b>1 Paar Kalbsbratwürste</b> mit hausgemachtem Kartoffelsalat (M;2,3,9)	8,50 €
<b>Schweizer Wurstsalat</b> mit Brot (A;M;C;2,3,8,9)	8,90 €
<b>Schwäbischer Wurstsalat</b> mit Brot (A;M;C;2,3,8,9)	8,90 €
<b>Wurstsalat</b> mit Brot (A;M;C;2,3,8,9)	8,70 €
<b>„Lindhälder Vesperbrettle“</b> mit Käse, Wurst, Schinken, Butter & Brot (A;C;G;2,3,8)	11,50 €

## Herbstliche Salatteller

<b>Großer bunter Salatteller mit „Thunfisch“</b> Hausdressing & Brot (A;B;G;M)	15,50 €
<b>Großer bunter Salatteller mit „gebratenen Garnelen“</b> Hausdressing & Brot (A;B;G;M)	15,50 €



<b>Großer bunter Salatteller mit „Schafskäse“</b> Hausdressing & Brot (A,G,M)	14,50 €
<b>Gebackener Camembert</b> Preiselbeeren, bunte Salate & Brot (A,C,G,M)	14,00 €

## Frisch gezapft vom Fass

<b>Dinkelacker „Privat“ (A)</b>	3,80 €	0,5l	0,3l
<b>Dinkelacker „Kellerbier“ (A)</b>	3,80 €		
<b>Dinkelacker Pils „Meisterklasse“ (A)</b>	3,80 €		
<b>Sanwald „Hefe Weizen“ (A)</b>	3,80 €		
<b>Radler (A)</b>	3,70 €		
<b>Radler sauer (A)</b>	3,70 €		
<b>Hefe Radler (A)</b>	3,70 €		
<b>Hefe Radler sauer (A)</b>	3,70 €		
<b>Sanwald „Kristall Weizen“ (A)</b>	3,80 €		
<b>Sanwald „Hefe Weizen dunkel“ (A)</b>	3,80 €		
<b>Alkoholfreies Bier (A)</b>	3,50 €		3,10 €
<b>Alkoholfreies Radler (A)</b>	3,50 €		
<b>Alkoholfreies Radler sauer (A)</b>	3,50 €		
<b>Alkoholfreies Hefe Weizen (A)</b>	3,50 €		

## Alkoholfreie Getränke

<b>Cola oder Cola light (1,8,9,10)</b>	3,70 €	0,4l	0,5l
<b>Mirinda (1,2)</b>	3,70 €		
<b>Süßer Sprudel</b>	3,70 €		
<b>Spezi (1,2,9,10)</b>	3,70 €		
<b>Eistee</b>			4,00 €
<b>Bitter Lemon (1)</b>	4,00 €		
<b>Johannisbeer-/Kirsch-/Maracujasaft</b>	4,00 €		
<b>Traubensaft vom Wengerter</b>	4,50 €		
<b>Johannisbeerschorle</b>	3,70 €		
<b>Apfelsaftschorle</b>			4,00 €
<b>Teinacher Classic 0,5l</b>	2,90 €		
<b>Teinacher Gourmet Classic 0,75l</b>	5,40 €		
<b>Teinacher Gourmet Medium 0,5l</b>	3,70 €		
<b>Teinacher Gourmet Medium 0,75l</b>	5,40 €		
<b>Teinacher Gourmet Still 0,5l</b>	3,70 €		
<b>Teinacher Gourmet Still 0,75l</b>	5,40 €		

## Empfehlung aus unserer Weinkarte

Weitere Weine und Getränke  
bitte bei unserem Service Personal erfragen

## Rot - Rosé & Weißweine

	<b>0,2l</b>
<b>„SYRAH“ Fellbacher Lämmli trocken Edition P (O) (FW)</b>	8,30 €
<b>Merlot trocken Edition S</b>	7,20 €
<b>Feuerwand Lemberger trocken (O) (WK)</b>	6,80 €
<b>Muskatrollinger QbA halbtrocken (O) (RTK)</b>	6,80 €
<b>Spätburgunder Kabinett feinherb(O) (FW)</b>	6,80 €
<b>Rosé QbA trocken (O) (WK)</b>	5,90 €
<b>Muskat Trollinger Rosé QbA halbtrocken (O)(RTK)</b>	6,80 €
<b>Trollinger mit Lemberger weiß gekellert feinherb, (O) (FW)</b>	5,90 €
<b>Chardonnay , QbA, trocken, (O) (WK)</b>	6,90 €
<b>Sauvignon Blanc ***,QbA trocken (O) (RTK)</b>	7,90 €
<b>Grauer Burgunder im Barriquefass gereift, trocken(O)(RTK)</b>	6,90 €
<b>Pinot Gris C QbA trocken (O) (FW)</b>	6,90 €
<b>Stettener Lindhälder Kerner Kabinett, (für Diabetiker)(O)RTK</b>	5,90 €
	<b>0,25l</b>
<b>Strümpfelbacher Riesling QbA trocken(O)(WK)</b>	5,40 €
<b>Goldberg Riesling QbA feinherb (O)(FW)</b>	5,40 €
<b>Schnaiter Wartbühl Kerner QbA halbtrocken (O)(RTK))</b>	5,40 €
<b>Weissburgunder Schiefer QbA trocken (O)(FW)</b>	5,40 €
<b>Trollinger Weißherbst QbA halbtrocken (O)(WK)</b>	5,30 €
<b>Spätburgunder Weißherbst QbA leicht jugendlich frisch(O)(RTK)</b>	5,30 €
<b>Strümpfelbacher Altenberg Trollinger QbA trocken, (O) (RTK)</b>	5,20 €
<b>Trollinger Zweigelt QbA halbtrocken (O) (RTK)</b>	5,20 €
<b>Trollinger Lemberger QbA feinherb, (O) (FW)</b>	5,20 €
<b>Lemberger Schiefer QbA trocken, (O) (FW)</b>	5,20 €
<b>Weinschorle, rot, weiß, rosé</b>	3,50 €

Allergene und Zusatzstoffe Kennzeichnung bitte beim Personal erfragen

1) Mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoffe, 3) mit Antioxidationsmittel, 8) mit Süßungsmitteln, 8a) enthält eine Phenylalaninquelle, 9) mit Phosphat, 10) coffeinhaltig.,A1) Glutenhaltiges Getreide, B) Krebstiere, C) Ei, D) Fisch, E) Erdnuss, F) Soja, G) Milch oder Lacrose, H) Schalenfrüchte, L) Sellerie, M) Senf, N) Sesam, O) Sulfite, P) Lupinen, R) Weichtiere

Wir führen WEINPERLEN vom Gandelhof