

*Herrlich
Willkommen*



im Metzgerstadl zum Sonnenwirt

Ein zufriedener Gast macht gerne hier Rast.
Warst Du nicht zufrieden in unserem Haus,
so trage es nicht gleich in die Welt hinaus!
Auch wir sind Menschen in der Zeit der Hast,
sag es dem Chef und bleib unser Gast.

Wir hoffen, dass das eine oder andere
Schmankerl Ihren Beifall findet und die
gemütliche Atmosphäre sowie ein gutes Tröpfel
den Aufenthalt in unserem Haus zu einem Erlebnis
der besonderen Art für Sie werden lässt.

Küche
werktags bis 21:30 Uhr
sonntags bis 20 Uhr
geöffnet

A Süpple freit dr Magä

Euro

Maultaschensüpple ^{3,7,8,9,10,12}

4,90

Flädlessüpple ^{3,7,8,9,10,12}

4,90

Christianes deftige Kesselbrühspätzle ^{3,7,8,9,10,12}
nur von September bis April

5,90

Was Guats aus 'm Pfännle

Euro

Zwiebelrostbraten vom Rind mit Brot ^{3,7,10,12}

17,90

Stadlpfännle ^{1,3,8,9,10}

14,90

Krustenbraten, Grillbauch, Bratwurst, Knödel und Sauerkraut

Schweineschnitzel mit Brot ^{3,7,8,9,10,12}

10,90

Stadlsteak (*Schweinehals*) mit Zwiebelsoße und Brot ^{3,7,10,12}

11,90

Fleischkäse gebacken in Zwiebelsoße ^{1,2,3,7,10,12}

8,50

Fleischkäse gebacken in Zwiebelsoße mit Spiegelei ^{1,2,3,7,8,10,12}

8,90

Schweinerückensteak in Rahmsoße
oder Natur mit Kräuterbutter

10,90

Putensteak natur in Rahmsoße
oder Natur mit Kräuterbutter

11,50

Ebbes besonders Guats

Euro

Schweinshaxe knusprig gebraten mit Brot ^{3,7,9,12}	11,50
Bayrischer Krustenschweinebraten mit Brot ^{3,7,9,12}	11,90

Ebbes dazu

Euro

Portion Sauerkraut ^{3,12,13,14}	3,-
Portion Spätzle ^{7,8,9}	3,-
Portion Knödel (2 Stck.) ^{7,8,9}	3,-
Deftige Bratkartoffeln	4,-
Pommes	3,-
Gemischter Salat ^{3,4}	4,50
Kartoffelsalat ^{3,12,13}	4,50

Aus am Gärtle

Euro

Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse
dazu Tzaziki und Krautsalat ^{2,3,7,9,14}

9,90

Salatteller
mit Putenstreifen oder Maultaschen-Ecken ³

10,90

Kässpätzle mit grünem Salat ^{3,6,7,8,9}

10,-

Mal was anders

Euro

Saure Nierle mit Bratkartoffeln ^{3,7,13}

10,90

Kutteln mit Bratkartoffeln ^{3,7,13}

10,90

Was Gscheits vom Besä

Euro

Schlachtplatte	9,90
Leber- und Blutwurst mit Kraut ³	8,90
Kesselfleisch mit Kraut ³	8,90
Salzfleisch mit Kraut ^{1,3}	9,50
Salz-/Kesselfleisch gemischt mit Kraut ^{1,3}	9,50
Hausmacher Bauernbratwürste mit Brot ^{1,3,7}	7,80
Siedfleisch mit Brot <i>mit roter Bete, Preiselbeeren und warmer Meerrettich-Soße</i> ^{3,9,13}	11,90
Grillbauch mit Kartoffelsalat ^{10,11,12,13,14}	10,90
Maultaschen in der Brühe ^{7,8,9,10,12}	6,90
Maultaschen gebacken mit Ei <i>und Kartoffelsalat</i> ^{7,8,9,10,11,13}	9,50
Besentoast mit Salzfleisch <i>mit Zwiebeln und Käse überbacken</i> ^{1,7,9}	7,90
Besentoast mit Salzfleisch <i>mit Zwiebeln, Tomaten und Käse überbacken</i> ^{1,7,9}	8,50
Besentoast mit Salzfleisch <i>mit Ananas und Käse überbacken</i> ^{1,7,9}	8,90
Besentoast mit Salzfleisch <i>mit Spargel, Sauce Hollandaise und Käse überbacken</i> ^{1,6,7,9}	10,50
Besentoast mit Brät <i>mit Zwiebeln und Käse überbacken</i> ^{1,7,9}	9,50

Zum Vespern

	Euro
Wurstsalat ¹	8,50
Hausmacher Wurstsalat ^{1,2,3,4,13} <i>mit Fleischkäse und Schwarzwurst</i>	8,50
Schweizer Wurstsalat mit Käse ^{1,2,3,9,13}	8,90
Badisches Dreierlei ^{1,2,3,4,9,13} <i>Wurstsalat mit Bratkartoffel und Bibeleskäs</i>	10,90
Hausgemachter weißer und roter Presssack ^{3,4,9,13} <i>in Zwiebel, Essig und Öl</i>	9,90
Hausmacher Vesperbrett „Metzgerteller“	9,90
Rauchfleischbrett ¹	9,90
Käsebrot, Brätbrot, Hausmacher Brot ^{7,9} je	5,50
Rauchfleischbrot ^{1,7}	6,90
Schmalzbrot nach Ingrid's Rezept ⁷	5,50
Portion Käsewürfel ⁹	6,-
Siedfleisch sauer in Essig, Öl, Zwiebel	12,-
Krustenbraten sauer in Essig, Öl, Zwiebel	11,90

Für unsere kleine Gästch

Euro

Kinderschnitzel mit Pommes ^{7,8,12}

6,50

Pommes mit Ketchup

4,50

Spätzle mit Soße ^{7,8,9}

4,50

Leckerle zum Schluss

Euro

Kaiserschmarrn ^{5,6,7,8,9}

7,90

mit Zwetschgenkompott oder Apfelmus

Gemischtes Eis ^{9,14}

6,20

Vanille, Erdbeere, Schokolade

Gemischtes Eis mit Sahne ^{9,14}

6,90

Vanille-Eis mit heißen Himbeeren ^{9,14}

7,90

Walnuss-Eis mit Zimtzwetschgen ^{9,14}

7,90

Rotweine

Euro

Metzgerviertel <i>Haberschlachter Heuchelberg</i>	0,25 l	3,50
Trollinger Cool <i>Fruchtig frisch gekühlt</i>	0,25 l 0,75 l	4,50 13,50
Trollinger Lemberger trocken <i>Haberschlachter Heuchelberg</i>	0,25 l	4,50
Lemberger mit Trollinger <i>Brackensteiner Zweifelberg</i>	0,25 l	4,50
Lemberger trocken <i>Neipperger Steingrube</i>	0,25 l	4,90
Lemberger Merlot trocken <i>im Holzfass gereift</i>	0,25 l 0,75 l	5,90 17,50
Samtrot Kabinett <i>Meimsheimer Heuchelberg</i>	0,25 l 0,75 l	5,50 16,50
Acolon trocken <i>WG Brackenheim</i>	0,25 l 0,75 l	5,90 17,50
Schorle süß/sauer	0,25 l	3,-

Weißweine

Euro

Metzgerviertel <i>WG Brackenheim</i>	0,25 l	3,50
Riesling trocken <i>Haberschlachter Heuchelberg</i>	0,25 l	4,20
Weißer Burgunder feinherb <i>WG Brackenheim</i>	0,25 l 0,75 l	4,80 14,-
Chardonnay trocken <i>Weißer von Stromberg</i>	0,25 l 0,75 l	5,80 17,-
Grauburgunder trocken <i>Neipperger Steingrube</i>	0,25 l 0,75 l	5,90 17,50
Pinot Noir Blanc de Noir fruchtig <i>WG Brackenheim</i>	0,25 l 0,75 l	5,20 15,50
Gewürztraminer Spätlese <i>WG Brackenheim</i>	0,25 l 0,75 l	6,50 19,-
Muskateller Kabinett <i>Weißer von Stromberg</i>	0,25 l 0,75 l	6,20 18,-
Alkoholfreier Weißwein	0,25 l	4,-
Schorle süß/sauer	0,25 l	3,-

Weißherbst

		Euro
Metzgerviertel rosé	0,25 l	3,50
Spätburgunder Weißherbst <i>Neipperger Heuchelberg</i>	0,25 l	4,50
Lemberger Weißherbst trocken <i>Brackenheimer Heuchelberg</i>	0,25 l	4,80
Muskattrollinger rosé fruchtig <i>Rother von Stromberg</i>	0,25 l 0,75 l	5,90 17,50
Schorle süß/sauer	0,25 l	3,-

Sekt

		Euro
Aperol Spritz	0,25 l	5,80
Hugo	0,25 l	5,80
Limoncello Spritz	0,25 l	5,80
Riesling brut <i>Haberschlachter Dachsberg</i>	0,1 l 0,75 l	3,90 22,-
Prosecco Weiß/Rosé	0,1 l 0,75 l	3,50 17,-

Herbsthäuser Biere vom Fass

		Euro
Gold Märzen	0,4 l	3,60
Gold Märzen	0,3 l	3,20
Pils	0,4 l	3,60
Pils	0,3 l	3,20
Hefeweizen hell	0,5 l	4,-
Hefeweizen dunkel (<i>Flasche</i>)	0,5 l	4,-
Radler	0,4 l	3,60
Radler	0,3 l	3,20
Alkoholfreies Bier (<i>Flasche</i>)	0,5 l	4,-
Alkoholfreies Hefeweizen (<i>vom Fass</i>)	0,5 l	4,-
Heferadler	0,5 l	4,-
Naturradler	0,4 l	3,60

Schnäpsten

Euro

Williams, Obstler, Zwetschge, Kirsche, Himbeere, Marille, Haselnuss	2 cl	2,80
Prinz alte Sorten im Holzfass <i>Willi, Marille, Kirsche, Himbeere, Zwetschge</i>	2 cl	3,80
Riedlstoana <i>Himbeere, Brombeere, Heidelbeere Cuvée</i>	2 cl	3,50
Bayrischer Dreiklang <i>Vogelbeere, Heidelbeere, Brombeere Cuvée</i>	2 cl	3,50
Besoffene Marille <i>mit Frucht</i>		4,-
Ramazotti	4 cl	4,-
Jägermeister	4 cl	4,-
Liköre, verschiedene Sorten: <i>Brombeere, Pfirsich, Marille, Kirsche, Heidelbeere, Traube, Willi</i>	2 cl	3,50

Alkoholfreie Getränke

		Euro
Coca Cola, Mezzo Mix, Fanta	0,33 l	3,60
Coca Cola light	0,33 l	3,60
Mineralwasser / Stilles Wasser	0,5 l	3,60
Zitronensprudel	0,5 l	3,60
Bitter Lemon	0,2 l	3,-
Almdudler Kräuterlimonade	0,35 l	3,60
Apfelschorle	0,5 l	4,-
Grapefruitschorle	0,5 l	4,-
Orangensaft	0,2 l	3,-
Orangensaftschorle	0,4 l	4,-
Trauben-/Johannisbeersaftschorle	0,2 l	3,-
Trauben-/Johannisbeersaftschorle	0,4 l	4,-
Rhabarber-Mirabellen-Limonade	0,33 l	3,80

Kaffee zum guten Schluss

Euro

Kaffee Creme	3,-
Cappuccino	3,50
Espresso	2,80
Milchkaffee	3,80
Latte Macchiato	3,80
Tee, verschiedene Sorten: <i>Früchtetee, Schwarztee, Pfefferminztee</i>	3,50

sonstige Zusatzleistungen

Euro

Teller, extra	1,-
Soße, extra	1,-
Brot, extra	1,-
Umbestellungen	1,-
Kleinere Portion	abzgl. 1,-

Zutatenliste / Allergene

- ¹ Nitritpökelsalz
- ² Phosphat (Stabilisator)
- ³ Säuerungsmittel
- ⁴ Farbstoff
- ⁵ Backtriebmittel
- ⁶ Milcheiweiß
- ⁷ glutenhaltige Getreide (Weizen)
- ⁸ Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- ⁹ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose)
- ¹⁰ Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- ¹¹ Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- ¹² mit Antioxidationsmittel: Brühe, Würzmittel, Salz, Pfeffer, Paprika
- ¹³ geschwefelt: Essig, Meerrettich
- ¹⁴ Süßmittel: Saure Konserven, Soßen, Senf