

HERZLICH

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.

# A Süpple freit dr Magä

	<b>Euro</b>
Maultaschensüpple <sup>3,7,8,9,10,12</sup>	5,50
Flädlessüpple <sup>3,7,8,9,10,12</sup>	5,50
Christianes deftige Kesselbrühspätzle <sup>3,7,8,9,10,12</sup> <i>nur von September bis April</i>	6,50

# Was Guats aus´m Pfännle

	<b>Euro</b>
Zwiebelrostbraten vom Rind mit Brot <sup>3,7,10,12</sup>	18,50
Rindersteak vom <b>Angusrind</b> mit Kräuterbutter <sup>6,9,12</sup>	22,90
Stadlpfännle <sup>1,3,8,9,10</sup> <i>Krustenbraten, Grillbauch, Bratwurst, Knödel und Sauerkraut</i>	15,50
Schweineschnitzel mit Brot <sup>3,7,8,9,10,12</sup>	10,90
Stadlsteak ( <i>Schweinehals</i> ) mit Zwiebelsoße und Brot <sup>3,7,10,12</sup>	11,90
Fleischkäse gebacken in Zwiebelsoße <sup>1,2,3,7,10,12</sup>	8,90
Fleischkäse gebacken in Zwiebelsoße mit Spiegelei <sup>1,2,3,7,8,10,12</sup>	9,50
Schweinerückensteak in Rahmsoße <i>oder Natur mit Kräuterbutter</i>	10,90
Putensteak natur in Rahmsoße <i>oder Natur mit Kräuterbutter</i>	11,90



# Ebbes bsonders Guats

**Euro**

Schweinshaxe knusprig gebraten mit Brot <sup>3,7,9,12</sup>	11,90
Bayrischer Krustenschweinebraten mit Brot <sup>3,7,9,12</sup>	12,50

## Ebbes dazu

**Euro**

Portion Sauerkraut <sup>3,12,13,14</sup>	3,50
Portion Spätzle <sup>7,8,9</sup>	3,50
Portion Knödel (2 St.) <sup>7,8,9</sup>	3,50
Deftige Bratkartoffeln	4,50
Pommes	3,50
Gemischter Salat <sup>3,4</sup>	5,00
Kartoffelsalat <sup>3,12,13</sup>	4,50



**METZGERSTADL zum Sonnenwirt**

## Aus am Gärtle

	Euro
Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse <i>dazu Tzatziki und Krautsalat</i> <sup>2,3,7,9,14</sup>	9,90
Salatteller <i>mit Putenstreifen oder Maultaschen-Ecken</i> <sup>3</sup>	11,90
Kässpätzle mit grünem Salat <sup>3,6,7,8,9</sup>	10,90

## Mol was anders

	Euro
Saure Nierle mit Bratkartoffeln <sup>3,7,13</sup>	10,90
Kutteln mit Bratkartoffeln <sup>3,7,13</sup>	10,90



# Was Gscheits vom Besä

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



# Zum Veschpern

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



## Für unsere kloine Gäscht

**Euro**

Kinderschnitzel mit Pommes <sup>7,8,12</sup>	7,50
Pommes mit Ketchup	4,50
Spätzle mit Soße <sup>7,8,9</sup>	4,50

## Leckerle zum Schluss

**Euro**

Kaiserschmarrn <sup>5,6,7,8,9</sup> <i>mit Zwetschgenkompott oder Apfelmus</i>	8,50
Gemischtes Eis <sup>9,14</sup> <i>Vanille, Erdbeere, Schokolade</i>	6,50
Gemischtes Eis mit Sahne <sup>9,14</sup>	6,90
Vanille-Eis mit heißen Himbeeren <sup>9,14</sup>	7,90
Walnuss-Eis mit Zimtzwetschgen <sup>9,14</sup>	7,90



**METZGERSTADL zum Sonnenwirt**

# Rotweine

		<b>Euro</b>
Metzgerviertele <i>Haberschlachter Heuchelberg</i>	0,25 l	3,50
Trollinger Cool <i>Fruchtig frisch gekühlt</i>	0,25 l	4,90
	0,75 l	14,50
Trollinger Lemberger trocken <i>Haberschlachter Heuchelberg</i>	0,25 l	4,90
Lemberger mit Trollinger <i>Brackenheimer Zweifelberg</i>	0,25 l	4,90
Lemberger trocken <i>Neipperger Steingrube</i>	0,25 l	5,50
Lemberger Merlot trocken <i>im Holzfass gereift</i>	0,25 l	5,90
	0,75 l	17,50
Samtrot Kabinett <i>Meimsheimer Heuchelberg</i>	0,25 l	5,50
	0,75 l	16,50
Schorle süß/sauer	0,25 l	3,20



# Weißweine

		<b>Euro</b>
Metzgerviertel <i>WG Brackenheim</i>	0,25 l	3,50
Riesling trocken <i>Haberschlachter Heuchelberg</i>	0,25 l	4,50
Weißer Burgunder feinherb <i>WG Brackenheim</i>	0,25 l 0,75 l	4,90 14,50
Chardonnay trocken <i>Excellenz Weisser</i>	0,25 l 0,75 l	5,90 17,50
Grauburgunder trocken <i>Excellenz Weisser</i>	0,25 l 0,75 l	5,90 17,50
Sauvignon Blanc trocken <i>Excellenz Weisser</i>	0,25 l 0,75 l	5,90 17,50
Gewürztraminer Kabinett <i>WG Brackenheim</i>	0,25 l 0,75 l	6,50 19,-
Muskateller feinfruchtig <i>Blütentraum</i>	0,25 l 0,75 l	6,50 19,-
Alkoholfreier Weißwein	0,25 l	4,-
Schorle süß/sauer	0,25 l	3,20



# Weißherbst

		<b>Euro</b>
Metzgerviertel rosé	0,25 l	3,50
Spätburgunder Weißherbst <i>Neipperger Heuchelberg</i>	0,25 l	4,50
Lemberger Weißherbst trocken <i>Brackensteiner Heuchelberg</i>	0,25 l	4,90
Muskattrollinger rosé feinfruchtig <i>Blütentraum</i>	0,25 l 0,75 l	5,90 17,50
Schorle süß/sauer	0,25 l	3,20

# Sekt

		<b>Euro</b>
Aperol Spritz	0,25 l	6,50
Limoncello Spritz	0,25 l	6,50
Hugo	0,25 l	6,50
Riesling brut <i>Haberschlachter Dachsberg</i>	0,1 l 0,75 l	3,90 24,-
Prosecco Weiß/Rosé	0,1 l 0,75 l	3,50 19,-



# Herbsthäuser Biere vom Fass

		<b>Euro</b>
Gold Märzen	0,4 l	3,80
Gold Märzen	0,3 l	3,50
Pils	0,4 l	3,80
Pils	0,3 l	3,50
Hefeweizen hell	0,5 l	4,50
Hefeweizen dunkel ( <i>Flasche</i> )	0,5 l	4,50
Radler	0,4 l	3,80
Radler	0,3 l	3,50
Alkoholfreies Bier ( <i>Flasche</i> )	0,5 l	4,20
Alkoholfreies Hefeweizen ( <i>vom Fass</i> )	0,5 l	4,50
Heferadler	0,5 l	4,50
Naturradler	0,4 l	3,80



# Schnäpslen

**Euro**

Williams, Obstler, Zwetschge, Kirsche, Himbeere, Marille, Haselnuss, Zirbe	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	3,80



# Alkoholfreie Getränke

		<b>Euro</b>
Coca Cola, Mezzo Mix, Fanta	0,33 l	3,60
Coca Cola light	0,33 l	3,60
Mineralwasser / Stilles Wasser	0,5 l	3,80
Zitronensprudel	0,5 l	3,80
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	3,80



# Kaffee zum guten Schluss

	<b>Euro</b>
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,-
Umbestellungen	1,-
Kleinere Portion	abzgl. 1,-
Soße, extra	1,50
Zwiebelsoße, extra	2,00
Meerrettichsoße, extra	2,00
Preiselbeeren, extra	1,50
Tzatziki, extra	1,00
Brot, extra	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



**METZGERSTADL zum Sonnenwirt**