

Unsere Abholkarte

Mittwoch/ Donnerstag /Freitag / Samstag / Sonntag
11.00 – 14.00 Uhr und 17.30 – 20.30 Uhr

Kräftige Brühe vom Rindertafelspitz mit Flädle 4.50
mit hausgemachter Maultasche 4.90
Cremige Tomatensuppe mit Rahm 5.20

Frischer Beilagensalat
mit verschiedenen Salaten, Blattsalat und Kartoffelsalat 4.50 / groß 8.00

VEGI: Käsespätzle saftig mit Rahm und Emmentaler Käse zubereitet
obenauf mit krossen Zwiebeln und Schnittlauch, mit Kartoffelsalat und Blattsalat 10.50

VEGI: Hausgemachte Spinat-Kartoffelgnocchi
Tomatensauce, Parmesanspäne vom Laib, dazu verschiedene frische Salate 12.50

VEGI: Cremiger Kräuterrisotto
mit frischen gebratenen Champignons, Kirschtomätle und Pinienkerne
dazu verschiedene frische Salate 13.50

Unsere schwäbischen Klassiker:

„ Schwäbische Linsen „
mit 1 Paar Saitenwürstle und hausgemachte Spätzle 11.00

3 Stck. Hausgemachte Maultaschen „ geschmälzt mit Butterzwiebeln „
dazu unser Kartoffelsalat und Blattsalat 13.50

„ Unsere saure Kuddla nach Oma's Rezept „
- mit kräftiger Kalbsjus und Trollinger verfeinert -
dazu hausgemachte Spätzle oder Röstkartoffeln 12.50

„ Allgäuer Hauskrüschtle „
Paniertes Schweineschnitzel vom saftigen Schweinehalsgrat 180 Gramm also net z'kloi
Käsespätzle mit krossen Zwiebeln, Pilzrahmsöble, unser Kartoffelsalat und Blattsalat 17.50

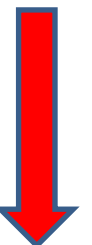
Rostbraten vom Angusrind mit zweierlei Zwiebeln
mit kräftigem Lemberger Rotwein-Bratensöble und hausgemachte Spätzle
wahlweise: mit Fildersauerkraut, oder unser Kartoffelsalat und Blattsalat 23.50

Rostbraten vom Angusrind mit krossen Zwiebeln
dazu saftige Käserahmspätzle, unser Kartoffelsalat und Blattsalat 24.50

Geschnetzeltes Kalbsleberle „ schwäbisch-sauer „
mit feinen Zwiebeln u. Trollingeressig im Bratensöble,
frisches Kartoffelpüree, versch. Salate 18.50

„ STEPHAN'S GEMISCHTER FILETTELLERR „
Medaillons vom Schweinelendchen und vom Rinderfilet in Butter gebraten
mit Pfifferlingrahmsöble, frische Gemüse garnitur
hausgemachte Spätzle, gemischter Salat (Kartoffelsalat und Blattsalat) 24.50

Änderungen vorbehalten
alle Gerichte solange der Vorrat reicht



Weitere Hauptgerichte



**„ Gaisburger Marsch „
- warm in der Siegelschale –
mit gek. Tafelspitz, Hausspätzle und Kartoffelschnitz´, Butterzwiebele, Schnittlauch 11.50**

**„ Cordon-bleu von der Kalbshüfte „
- mit Saftschinken und Emmentaler Käsefüllung –
mit großer Salatplatte 22.50 / mit pommes frites und verschiedene Salate 23.50**

**„ Cordon-Bleu vom Schweinelachs „
- mit Saftschinken und Emmentaler Käsefüllung –
mit großer Salatplatte 15.50 / mit pommes frites und verschiedene Salate 16.50**

**„ Wiener Schnitzel aus der Butterpfanne „
von der zarten Kalbshüfte, mit Röstkartoffeln und verschiedene Salate 21.50**

**Paniertes Schnitzel vom Schweinelachs
dazu pommes frites und verschiedene Salate 14.00**

**Frische Kalbsleber „ Berliner Art „ in Butter gebraten
glacierte Apfelscheiben, Zwiebeln und Bratenjus, hausgem. Kartoffelpüree,
verschiedene Salate 18.90**

**Frisches Rotbarschfilet paniert und in der Pfanne gebacken
mit hausgemachtem Remouladensöble
und gemischter Salatplatte mit Kartoffelsalat 15.50**

.....und zum süßen Abschluß :

**Unser Apfelofenschlupfer
warm mit Zimtzucker und gerösteten Mandelblättchen
und Vanillesöble 5.50**

**Mousse au chocolat
cremig feines Zweierlei von dunkler-herber und weißer Schokolade
mit fruchtiges Himbeermark und Vanillesöble 6.00**

**Rote Beerengrütze
mit Vanillesöble 5.00**

X gemischter Salat = Kartoffelsalat und Blattsalat

wir wünschen guten Appetit

**Änderungen vorbehalten
! Alle Gerichte solange der Vorrat reicht !**



Unsere täglich wechselnde
Tages-Menü's und den Business-Lunch
empfehlen wir Ihnen ebenfalls zur Abholung
Mittwoch, Donnerstag, und Freitag
Jeweils von 11.00 – 14.00 Uhr.

auf unserer Homepage www.das-stephans.de
TAGESKARTE ANKLICKEN

.....Immer ein Stück Stephan's
für zuhause

unsere hochwertigen, handgemachten Maultaschen
fertigen wir für Sie immer frisch
aus dreierlei Fleisch mit hohem Anteil aus Kalbfleisch,
dazu Rind – und Schweinefleisch,
feines Brät und gerauchter Schweinebauch
aus regionaler Herkunft.
Dazu Spinat, Lauch, Zwiebeln,
zur Lockerung und Bindung
frische Eier vom Bauer Stäbler Musberg,
und frische Sahne und Gewürze.

Abholpreise:

Maultaschen Kg-Preis € 17.50

Kleine Suppenmaultäschle € 18.50
Mindestbestellmenge 500 Gramm

Frische Fleischküchle „ schwäbisch-locker „ kg-Preis € 18.50

Unser Kartoffelsalat kg-Preis € 8.90
Unsere Kartoffeln beziehen wir vom Bauer Stäbler Musberg

1 Tag Vorbestellung

telefonisch unter 752739 innerhalb der Abholzeiten
unserer Abholtage

Freitag, Samstag und Sonntag
11.00 – 14.00 Uhr und 17.30 – 20.00 Uhr.

oder per e-mail :
Info auf der Homepage
www.das-stephans.de

