

## Speisekarte für Freitag 19.02.21

Aufgrund der hohen Nachfrage  
machen wir auch diesen Freitag 19.02.  
wieder unseren Schnitzeltag :)

Paniertes Schnitzel  
vom Schweinerücken mit Pommes Frites  
dazu ein kleiner gemischter **Salat**  
**9,99**

Gemischter Salat  
Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate der Saison,  
Kartoffelsalat und Kräuterdressing dazu Brot  
11,50 / klein 7,50

Original Wiener Schnitzel  
vom Kalbsrücken dazu schwäbischer  
Kartoffelsalat nach Oma Jules Rezept  
19,50 / klein 15,60

Putenschnitzel paniert  
mit Pommes Frites dazu ein kleiner gemischter **Salat**  
16,50 / klein 13,20

---

# Speisekarte ab Samstag 20.02.20

## Unsere Empfehlungen

Samstag 20.02. und Sonntag 21.02.

### Hauptspeisen

Geschmorte Kalbsbäckchen  
auf glasiertem Wurzelgemüse und Kartoffelpüree  
19,80

Frisches Lachsfilet  
auf feinem Rahmspinat mit Bandnudeln  
17,50

**Liebe Gäste, wir kochen weiterhin alles frisch.  
Unsere Wochengerichte gibt es immer nur so lange der Vorrat reicht!**

## Vorspeisen

### Beilagensalat

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate der Saison,  
Kartoffelsalat und Kräuterdressing

4,00

## Salate

### Gemischter Salat

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate der Saison,  
Kartoffelsalat und Kräuterdressing dazu Brot

11,50 / klein 7,50

### Putenbrustsalat

Gegrillte Putenstreifen, knackig frische Blattsalate,  
Tomaten, Gurken, Paprika, Ei, Zwiebelringe  
und Kräuterdressing dazu Brot

13,50 / klein 10,80

### Schlemmersalat

Gegrillte Rumpsteakstreifen, knackig frische Blattsalate,  
Tomaten, Gurken, Paprika, Ei, Zwiebelringe, Kürbiskernöl  
und Kräuterdressing dazu Brot

15,50 / klein 11,50

## Fleischgerichte

### Leckerer vom Schwein

#### Medaillons vom Schweinefilet

auf Pilzrahmsoße mit frischen Champignons dazu  
hausgemachte Spätzle und ein kleiner gemischter **Salat**

19,50 / klein 15,60

#### Paniertes Schnitzel

vom Schweinerücken mit Pommes Frites  
dazu ein kleiner gemischter **Salat**

15,50 / klein 12,40

#### Cordon bleu

vom Schweinerücken mit Kartoffel-Gurkensalat

17,50

Jägerschnetzeltes vom Schweinefilet  
Schweinefiletspitzen in Pilzrahmsauce mit Speck dazu  
hausgemachte Spätzle und ein kleiner gemischter **Salat** 18,50 / klein 14,80

## Feines vom Kalb

Original Wiener Schnitzel  
vom Kalbsrücken dazu schwäbischer  
Kartoffelsalat nach Oma Jules Rezept 19,50 / klein 15,60

## Leichtes von der Pute

Putenrahmschnitzel  
natur gebraten dazu hausgemachte Spätzle  
und ein kleiner gemischter **Salat** 16,80 / klein 13,50

Putenschnitzel paniert  
mit Pommes Frites dazu ein kleiner gemischter **Salat** 16,50 / klein 13,20

## Deftiges vom Rind

Schwäbischer Zwiebelrostbraten  
mit geschmelzten Zwiebel aus der Pfanne und Bratensauce  
dazu Pommes Frites und ein kleiner gemischter **Salat** 22,50 / klein 17,90

Pfeffersteak  
vom Rinderrücken an feiner Pfefferrahmsauce dazu  
hausgemachte Spätzle und ein kleiner gemischter **Salat** 22,50 / klein 17,90

Pfefferrahmgeschnetzeltes  
Rindersteakstreifen in feiner Pfefferrahmsauce dazu  
Pommes Frites und ein kleiner gemischter **Salat** 21,00 / klein 16,80

## Hausg´ macht ond echt schwäbisch

### Käs´spätzle

mit g´schmelzte Zwiebla, Krombira- ond greana Salat

*Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln, Kartoffel- und Blattsalat* 12,50 / klein 9,90

### A´brodane Mauldascha

mit Schmelzzwiebla Krombira- ond greana Salat

*Gebratene hausgemachte Maultaschen mit*

*Schmelzzwiebeln dazu Kartoffel- und Blattsalat* 13,50 / klein 10,80

## Herzhafte Vesper

### Ein paar Bauernbratwürste

mit Bratensoße dazu Kartoffelsalat nach Oma Jules Rezept 11,80 / klein 9,40

## Vegetarische Gerichte

### Käsespätzle

mit Schmelzzwiebeln dazu Kartoffel- und Blattsalat 12,50 / klein 9,90

### Hausgemachte Ricotta Spinat Taschen

glasiertes Tomaten-Paprika Gemüse,

frische Pilze und Tomatenschaum

16,90

### Gemischter Salat

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate der Saison,

Kartoffelsalat und Kräuterdressing dazu Brot

11,50 / klein 7,50

Liebe Gäste,

sollten Sie Fragen zu den Inhaltsstoffen unserer  
Speisen haben, wenden sie sich bitte an unser  
geschultes Servicepersonal.

Vielen Dank,

Ihr Kaiser-Team