Marktstüble

stuttgart
+49 711 470 4400

KOMPLETTE SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Maultaschensuppe 7,90 €
in kräftiger Rinderbrühe mit Juliennegemüse

Kleiner gemischter Salat 5,90 €
als Vorspeise oder Beilage mit Kräuter-Senf-Vinaigrette

VESPER

Paar Bratwürste 14,50 €
von der Metzgerei Bock, mit Bratensoße und hausgemachtem Kartoffelsalat

Wurstsalat 13,50 €
von Schinkenwurst, Essiggurken, angemacht mit Essig und Öl dazu Brot

Matjesfilet nach Hausfrauen Art 16,80 €
zwei Matjesfilets mit Apfelstücken, Zwiebeln und Gewürzgurken in Sauerrahm, dazu Bratkartoffeln

SALAT

Markthallensalat 13,90 €
Bunter Salatteller mit verschiedenen Blattsalaten, Paprikawürfeln, Tomate, Gurke, Chicorée, Radicchio und Croutons in unserer hausgemachten Kräuter-Senf-Vinaigrette

HAUPTGERICHTE

Wirtshausschnitzel 18,50 €
zwei panierte Schweineschnitzel mit Zitrone, Bratensoße und Bratkartoffeln

Jägerschnitzel 19,80 €
zwei Schnitzel Natur vom Schweinerücken mit Champignons und frischen Spätzle in feiner Rahmsoße

Ofenfrischer Schweinekrustenbraten 22,50 €
auf kräftiger Jus mit Apfelrotkraut und Kartoffelknödel

Allgäuer Käsespätzlepfanne VEGETARISCH 13,90 €
mit Bergkäse und Emmentaler, Sahne, dazu geschmälzte Zwiebeln

Markthallen-Pfännle 23,80 €
Schweinerückensteak mit Rahmsoße, geschmälzter Maultasche, Champignons und Allgäuer Käsespätzle

SCHWÄBISCHE SPEZIALITÄTEN

Saure Kutteln 14,80 €
mit Bratkartoffeln

Stuttgarter Linsengericht 15,70 €
Linsen und frische Spätzle mit Saitenwürstchen vom Metzger Bock

Schwäbische Maultaschen (Fleisch) 16,80 €
mit hausgemachtem Kartoffelsalat in der Brühe mit Zwiebelschmälze

Ricotta-Spinat Maultaschen VEGETARISCH 17,50 €
Ricotta-Spinat Füllung in der Gemüsebrühe

UNSERE SAISONALEN EMPFEHLUNGEN

Bruchsaler Stangenspargel VEGETARISCH **22,50 €**
Portion Bruchsaler Stangenspargel und Sauce Hollandaise mit Salzkartoffeln oder Kräuterflädle, an zerlassener Butter

Paniertes Schnitzel mit Spargel **29,50 €**
ein paniertes Schweineschnitzel mit Bruchsaler Stangenspargel und Kräuterflädle dazu Sauce Hollandaise

Spargel mit Garnelen **32,00 €**
ein Garnelenspieß vom Grill mit Kräuterpesto dazu Bruchsaler Stangenspargel mit Tomatenvinaigrette und Salzkartoffeln an zerlassener Butter

Rostbraten mit Spargel **42,90 €**
rosa gebratener Rostbraten vom Grill mit Bruchsaler Stangenspargel mit Salzkartoffeln an zerlassener Butter und Sauce Hollandaise

Marinierte Erdbeeren VEGETARISCH **23,50 €**
marinierte Erdbeeren im Glas serviert mit Schlagsahne und Minze

UNSERE WOCHENKARTE

Tafelspitz **19,80 €**
Zarter Tafelspitz aus dem Wurzelsud mit Meerrettichsoße, dazu Bratkartoffeln

Fleischküchle **15,50 €**
Hausgemachte Fleischküchle mit Bratensoße und schwäbischem Kartoffelsalat

Rinderleber **16,80 €**
Zarte Rinderleber mit Apfelringen und Zwiebeln, dazu Kartoffelpüree

Saure Nierle **15,30 €**
Saure Nierle mit Bratkartoffeln

Seelachsfilet **19,90 €**
Frisches Seelachsfilet paniert, mit Remoulade und Zitrone, dazu hausgemachter Kartoffelsalat

ROSTBRATEN & CO.

Schwäbischer Zwiebelrostbraten **32,00 €**
klassisch mit Trollingerjus und Bratkartoffeln

Champignonrostbraten **33,80 €**
mit Champignonrahmsoße und frischen Spätzle

Pfefferrostbraten **32,50 €**
mit Pfefferrahmsoße und frischen Spätzle

Schwabenteller **36,50 €**
Rostbraten mit Champignonrahmsoße, geschmälzter Maultasche und Allgäuer Käsespätzle

NACHTISCH

Warmer Ofenschlupfer VEGETARISCH **7,90 €**
Schwäbischer Dessertauflauf nach Großmutters Rezept mit Äpfeln, Rosinen, Zimt und Zucker, auf Dessertsoße und Waldbeerengrütze, dazu Schlagsahne

Hausgemachter Käsekuchen VEGETARISCH **7,90 €**
luftiger Käsekuchen, nach altem Rezept ohne Boden im Keramikschälchen gebacken lauwarm serviert mit Schlagsahne