Weinstube Zaiß bei Holger Waiblinger

stuttgart

KOMPLETTE SPEISEKARTE

TAGESKARTE

Zwei Schweinelendchen vom Grill mit Pfifferling-Speckrahm, dazu Spätzle mit Butterschmelze 10,50 €
Zwei Schweinelendchen vom Grill mit Pfifferling-Speckrahm, dazu Spätzle mit Butterschmelze

Ein Cordon Bleu vom Schweinerücken mit einem Zitronenschnitz und Pommes frites 10,50 €
Ein Cordon Bleu vom Schweinerücken mit einem Zitronenschnitz und Pommes frites

Schweinefiletgeschnetzeltes in Champignonrahm, dazu Spätzle mit Butterschmelze 10,50 €
Schweinefiletgeschnetzeltes in Champignonrahm, dazu Spätzle mit Butterschmelze

Schollenfilet “Finkenwerder-Art” mit Speck-Zwiebelschmelze und Petersilienkartoffeln 10,50 €
Schollenfilet “Finkenwerder-Art” mit Speck-Zwiebelschmelze und Petersilienkartoffeln

Sahnerahmgeschnetzeltes “Züricher-Art” vom Schweinerücken, mit Steinchampignons und Röstinchen 10,50 €
Sahnerahmgeschnetzeltes “Züricher-Art” vom Schweinerücken, mit Steinchampignons und Röstinchen

Rinderleber “Berliner-Art” mit gebackenen Apfel- und Zwiebelringen, dazu Kartoffelstampf 10,50 €
Rinderleber “Berliner-Art” mit gebackenen Apfel- und Zwiebelringen, dazu Kartoffelstampf

Chilli con carne mit einer Salatbowl (leicht scharf) mit Sauerrahm, im Weißen-Reisrand 10,50 €
Chilli con carne mit einer Salatbowl (leicht scharf) mit Sauerrahm, im Weißen-Reisrand

Ein Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Kräuterbutter im Rieslingschaum, dazu Petersilienkartoffeln 10,50 €
Ein Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Kräuterbutter im Rieslingschaum, dazu Petersilienkartoffeln

Schwäbischer Rahmsauerbraten mit Blaukraut und Semmelknödeln mit Butterschmelze 10,50 €
Schwäbischer Rahmsauerbraten mit Blaukraut und Semmelknödeln mit Butterschmelze

Hausgemachte Rinderroulade mit Bratensoße, Blaukraut und Kartoffelstampf 10,50 €
Hausgemachte Rinderroulade mit Bratensoße, Blaukraut und Kartoffelstampf

Piccata “a la Milanese” Schweinerückensteak in der Parmesan-Eihülle, auf Tomatenspaghetti 10,50 €
Piccata “a la Milanese” Schweinerückensteak in der Parmesan-Eihülle, auf Tomatenspaghetti

Fisch-Gemüsepfanne mit Shrimps und Breiten Nudeln 10,50 €
Fisch-Gemüsepfanne mit Shrimps und Breiten Nudeln

Eine Kohlroulade mit Specksößle und Kartoffelstampf 10,50 €
Eine Kohlroulade mit Specksößle und Kartoffelstampf

Königsberger Klopse in der Weißwein-Kapernsoße, im Weißen-Reisrand 10,50 €
Königsberger Klopse in der Weißwein-Kapernsoße, im Weißen-Reisrand

BRUDDELSUPP OND SALAD

Flädlesupp **4,90 €**
deftige Kalbstafelspitzbrühe mit hausgemachten Flädle und frischem Schnittlauch

Maultaschensupp **5,20 €**
deftige Kalbstafelspitzbrühe mit Maultaschenstreifen und frischem Schnittlauch

Gaisburger Marsch **10,80 €**
deftige Kalbstafelspitzbrühe mit Schmorzwiebeln, Kalbstafelspitz, Wurzelgemüse,Spätzle und Kartoffeln, in der Löwenkopfterrine serviert, dazu hausgebackenes Bauernbrot

Chefsalat **9,50 €**
angemacht mit Vinaigrette, zwei Rohkost- Gurken- Bohnen- Blattsalate und Cocktailtomaten, mit Streifen vom Hinterschinken und Emmentaler Käse und mit Ei garniert

Salat mit warmen Putenbruststreifen **12,50 €**
angemacht mit Vinaigrette, zwei Rohkost- Gurke- Bohnen- Blattsalate und Cocktailtomaten, mit warmen Putenbruststreifen und mit Ei garniert

Salatteller **5,50 €**
zwei Rohkost- Gurken- Bohnen- Blattsalate und Cocktailtomaten, dazu Kartoffelsalat

FLAMMKUCHA OND SONSCHDIGS

Flammkuchen nach „Original Elsässer - Art“ **9,50 €**
mit Rahm, Speck und Zwiebeln

Veganer Flammkuchen VEGAN **10,50 €**
Laktose frei & 100% Bio mit sieben Gemüsenorten und zerkleinerten Champignons belegt

Flammkuchen mit Äpfel und Zibeba **9,00 €**
mit Rahm und Zucker und Zimt (süß)

Flammkuchen mit Wildlachs **10,50 €**
mit Rahm, Wildlachs, Zwiebeln und Lauch

Portion Pommes frites **4,50 €**
mit Ketchup (vegan) und Mayo (vegetarisch)

WAS D`R SCHWOB SO MOG

Schwäbischer Zwiebelrostbraten **27,00 €**
vom Argentinischen Weiderind, Frischegewicht mind. 250 g. mit Schmorzwiebeln, Bratensoße, hausgemachten Spätzle mit Butterschmelze oder Pommes frites

Rostbraten „Zaiß“ **27,50 €**
vom Argentinischen Weiderind, Frischegewicht mind. 250 g. mit Schmorzwiebeln, Bratensoße und Bratkartoffeln

Tellerrostbraten **21,50 €**
vom Argentinischen Weiderind, Frischegewicht mind. 250 g. mit Schmorzwiebeln, Bratensoße und hausgebackenem Bauernbrot

Linsen mit hausgemachte Spätzle und Butterschmelze **15,50 €**
mit Bauchspeckwürfeln und ein Paar Saitenwürste

Rahm - Käsespätzle (vegetarisch) VEGETARISCH **14,30 €**
mit Emmentaler-Käse, Rahm und Schmorzwiebeln, dazu ein Beilagensalat

Gesottener Kalbstafelspitz **24,90 €**
in leichter Meerrettichsauce mit Wildpreiselbeere, Meerrettich und Bratkartoffeln

Stück Maultaschen geschmälzt **16,00 €**
mit Schmorzwiebeln an der Kalbstafelspitzbrühe, dazu ein Beilagensalat

Stück Maultaschen geröstet **16,50 €**
mit Ei, dazu ein Beilagensalat

Schwäbische Saure Nierle **18,70 €**
vom Schwein, mit Bratkartoffeln

Schwäbische Kutteln **17,70 €**
im Trollingersößle mit Bratkartoffeln

Teller Schwäbische Kutteln **12,50 €**
im Trollingersößle mit hausgebackenem Bauernbrot

NUR FIR DE GLOINE

Schnipo **8,50 €**
Ein paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites Rot/Weiß / oder mit Spätzle

Portion Pommes frites Rot/Weiß oder Spätzle mit Bratensoße **4,00 €**

ÄBBES EXOTISCH`S OND FISCHIG`S

Putenrahmgulasch „Bombay“ **20,00 €**
in der Frucht-Currysauce, im gemischten Wildreisrand

Ein Zanderfilet **25,50 €**
auf der Haut gebraten mit einer Zitronenscheibe und Kräuterbutter, im Rieslingschaum, dazu gemischter Wildreis

SCHNITZELA OND CO.

Steak vom Grill „Natur“ vom Schweinerücken **18,00 €**
mit Kräuterbutter und Pommes frites

Steak vom Grill „Natur“ von der Putenbrust **20,00 €**
mit Kräuterbutter und Pommes frites

Cordon Bleu vom Schweinerücken **20,50 €**
mit einem Zitronenschnitz und mit Emmentaler-Käse und Hinterschinken gefüllt, dazu Pommes frites

Cordon Bleu von der Putenbrust **22,50 €**
mit einem Zitronenschnitz und mit Emmentaler-Käse und Hinterschinken gefüllt, dazu Pommes frites

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken **18,50 €**
mit einem Zitronenschnitz, Bratensoße und Bratkartoffeln

Paniertes Schnitzel von der Putenbrust **20,50 €**
mit einem Zitronenschnitz, Bratensoße und Bratkartoffeln

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Spätzle **18,00 €**
mit hausgemachten Spätzle mit Butterschmelze und Bratensoße oder Pommes frites

Paniertes Schnitzel von der Putenbrust mit Spätzle **20,00 €**
mit hausgemachten Spätzle mit Butterschmelze und Bratensoße oder Pommes frites

Paniertes Schnitzel mit Salat vom Schweinerücken **15,00 €**
mit einem Zitronenschnitz, dazu ein Beilagensalat

Paniertes Schnitzel mit Salat von der Putenbrust **17,00 €**
dazu ein Beilagensalat

Paniertes Tellerschnitzel & Soß vom Schweinerücken **16,50 €**
mit einem Zitronenschnitz und hausgebackenem Bauernbrot

Paniertes Tellerschnitzel & Soß von der Putenbrust **18,50 €**
mit einem Zitronenschnitz und hausgebackenem Bauernbrot

GLOINIGKEITA

Belegtes hausgebackenes Bauernbrot mit Butter, Hinterschinken 8,60 €
mit Butter, Hinterschinken

Belegtes hausgebackenes Bauernbrot mit Butter, Emmentaler-Käse VEGETARISCH 8,60 €
mit Butter, Emmentaler-Käse belegt

Belegtes hausgebackenes Bauernbrot mit Butter, Hinterschinken und Emmentaler 8,90 €
mit Butter, Hinterschinken und mit Emmentaler-Käse belegt

Käsewürfel VEGETARISCH 8,50 €
mit Zwiebelringen, Salzgebäck, Butter und hausgebackenem Bauernbrot

Paar grobe Bauernbratwürste vom Grill 10,50 €
mit Meerrettich, Senf und Essiggurke, dazu hausgebackenes Bauernbrot

Drei Scheiben vom warmen Kalbstafelspitz 13,80 €
mit Wildpreiselbeere und Meerrettich, dazu hausgebackenes Bauernbrot

Ein Paar feine Kalbsbratwürste vom Grill 10,50 €
mit Bratensoße und hausgebackenem Bauernbrot

Metzger Wurstsalat 11,50 €
mit Schinkenwurststreifen, Essiggurke, Zwiebelringe, Ei, Tomate und hausgebackenem Bauernbrot

Schweizer Wurstsalat 12,50 €
mit Schinkenwurststreifen und Käsestreifen, Essiggurke, Zwiebelringe, Ei, Tomate und hausgebackenem Bauernbrot

SIASSES

Eine Kuchenschnitte Apfel oder Zwetschge 2,50 €

Eine Portion Schlagrahm VEGETARISCH 1,00 €

Ofenwarmer Apfelstrudel 8,50 €
mit Zibeba, Soße Vanillegeschmack und Schlagrahm