



Unsere Sommerkarte

Unsere Suppen

Steinofenbaguette mit Kräuterdip (A.w.g,C)	4,90 €
Flädlesuppe - <i>der beliebte Schwabenklassiker</i> Rinderkraftbrühe mit Flädlestreifen und Schnittlauch (A.w,B,C,E,H)	5,90 €
Maultaschensuppe mit Zwiebelschmelze (A.w.g,B, E,F)	6,40 €

Unsere Salatvariationen



Wählen Sie dazu: Balsamico-(so2) oder unser Hausdressing (D,E,F,H)

Bunter Salatteller „Schloss Kressbach“ (A.w,E,F,so2) Bunte Blattsalate, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, frische Rohkost, selbstgemachter Kartoffelsalat und Kresse	7,60 €
Burrata vom Büffel auf Tomaten- Carpaccio und Rucola angemacht mit Olivenöl und Balsamico (E,C,so2)	16,60 €
Italienische Vorspeisenteller Vitello, Bruschetta , Antipasti mit selbstgemachtem Focaccia (E,C,so2)	17,80 €
Große, bunte Salatplatte (E,F,so2) Bunte Blattsalate, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, frische Rohkost, selbstgemachter Kartoffelsalat und Kresse (E,F,so2) <i>wahlweise mit:</i>	12,80 €
<i>Putenbruststreifen vom Grill</i>	17,80 €
<i>Panierten Schweineschnitzelstreifen</i> (A.w.g,B)	16,60 €
<i>Gebratene Maultaschen</i> (A.w.g,B,E,F)	15,80 €
Zu allen großen Salatplatten reichen wir frisch gebackenes Steinofenbaguette (A.w.g)	

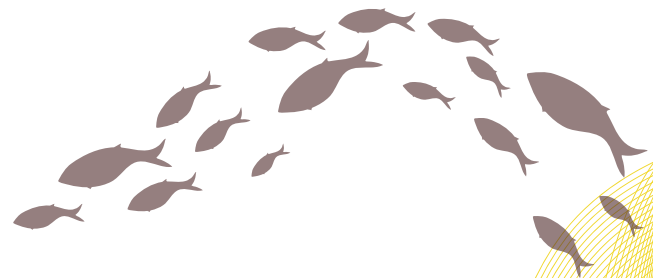
Hauptgerichte von Fisch und Fleisch

- Saftiger Zwiebelrostbraten vom Grill 250g** mit Schmelzzwiebeln, selbstgemachten Eierspätzle und Trollingersöble (A.w,B,C,E,F) 30,90 €
- Burger von 1953 Brasilien-Nacken grain - fed** mit knackigem Eisbergsalat, geschmorten Zwiebeln, Grillspeck, Tomate, Cheddar und gegrillte Pimientos dazu Pommes frites (A.w.r.B.C,G,H,F) 22,80 €
- Original Wiener Kalbsschnitzel** garniert mit Zitrone, Kapern und Sardelle dazu Preiselbeeren mit Kartoffel-Gurkensalat (A.w.r.g,B,F,J,M) 29,80 €
- oder*
mit Pommes frites
mit Kressbacher Salatteller (A.w,E,F,so2)
- Schweinemedallions** mit hausgemachten Eierspätzle und Pilzrahmsöble (A.w,B,C,) 27,90 €
- Zarte Kalbsbäckchen** im eigenem Saft geschmort dazu Kartoffel - Kürbisstampf (C,B,E,F) 26,60 €

Meeresfisch



- Gebratenes Lachsfilet** mit Ofenkartoffel und Kräuterquark (C,J) 26,80 €
- Spaghetti** in Zitronenrahm von eingelegter Marokkanischer Bio-Salz-Zitrone mit Scampi, Riesengarnelen, Kirschtomaten und gehobelten Parmesan (A.w.g,J,B,C,K) 24,80 €
- Poké Bowl** mit Lachs -Mango, Radieschen, Avocados ,Gurke, Möhren, Reis, Schwarzer Sesam Koriander Chili -Vinaigrette mit Krabbenchips (J,G) 22,60 €



Extra Saucen und Dips zur Auswahl

Kräuterbutter (C,E,F)	1,50 €
Trollingersauce (E,F)	1,50 €
Bunte Pfefferbeersauce mit rosa und grünen Beeren (C,E,F)	1,50 €
Rahmsoße (C,E,F)	1,50 €
Pilzrahmsauce (C,E,F)	1,50 €
Ketchup (E) , Mayonnaise (B,F) Senf (F)	0,50 €



Frisch vom Grill

Australisches Flank Steak 250g fein marmoriert mit selbstgemachter rauchiger BBQ-Jus (E F,Hso2) 28,80 €

Ribeye Black- Angus 1953 aus Brasilien 300g Grain-fed 34,80 €
einen einzigartigen Qualitätsstandard dazu selbstgemachte Kräuterbutter (B,C,H,E,F,so2)

Gegrilltes Putensteak mit leckerer Rahmsauce dazu selbstgemachte Eierspätzle (C,E) 24,60 €

Rumpsteak vom jungen argentinischen Black Angus Rind 250g mit selbstgemachter Kräuterbutter und Rosmarinkartoffelchen (B,C,F,H,so2) 31,80 €

Feines aus dem Ländle

Kressbacher Currywurst von der Oberländerbratwurst mit hausgemachter leckerer Currysauce dazu Pommes frites (A.w, B,C,E,F) 14,80 €

Gebratenes Fleischkühle an Zwiebelsauce dazu unser selbstgemachter Kartoffelsalat (E,F) 16,20 €

Linsen mit selbstgemachten Spätzle, Saitenwürsten und eine Scheibe mageren, geräucherten Bauchspeck (A.w,C,E,F) 16,60 €

Selbstgemachte Maultaschen, abgeschmälzt mit Zwiebeln, Bratensoße und Kartoffel- und Blattsalat (A.w,B,C,E,F,) 16,80 €

Flammkuchen mit Speck, roten Zwiebeln, Champignons und Bergkäse (A.w.g.r,C,B) 15,60 €

Flammkuchen mit Serranoschinken, Kirschtomaten, Rucola und frisch gehobeltem Parmesan (A.w.g.r,C,B) 15,60 €

Schweinenierchen in einer mild- sauren Söble mit krossen Bratkartoffeln (So2,E,F) 16,80 €

Saure Kutteln nach Omas Küche in Trollingersauce, serviert mit krossen Bratkartoffeln (A.w.r.g,E) 15,80 €

wahlweise mit hausgemachten Bauernbrot (A.w,C,E,F) 14,60 €

Beilagen zur Auswahl

Pommes frites	5,90 €
Selbstgemachte Eierspätzle (A.w,B)	6,50 €
Ofenkartoffel mit Kräuterquark (C)	7,90 €
Frisches Mediterranes Grillgemüse (E)	7,80 €
Hausgemachter Kartoffel-,Gurkensalat (E,F)	5,90 €
Rosmarinkartoffeln	6,80 €
Steinofenbaguette oder Bauernbrot (A.w.g)	1,50 €

Schwäbisches Vesper



Wurstsalat vom Leberkäse bunt garniert mit Butter, Baguette und Bauernbrot

(**Schweizer Wurstsalat** mit Emmentaler Käse) (C,E,F,so2)

14,50 €

oder

(**Schwäbischer Wurstsalat** mit Schwarzwurst) (E,F,so2)

14,50 €

„**Äbbas aus dem Schwabenland**“

14,80 €

Kleiner Obazda, Wurstsalat & Maultasche auf Kartoffelsalat (A.w,B,C,E,F,M)

Schwäbisches Vesperbrett

15,80 €

mit Lebewurst Landjäger, Obazda, Stuttgarter Schinkenwurst, Radieschen und Bauernbrot (A.w,B,C,E,F,M)

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Rahmkäsespätzle mit gedünsteten Zwiebeln und einem kleinen grünen Salat (A.w.g,B,C,E,F)

16,80 €

Vegetarischer Flammkuchen mit Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Champignons, Paprika und Bergkäse (A.w.g,B,C)

15,80 €

Karamellisierter Ziegenkäse

17,60 €

mit sommerlichen Blattsalaten, Birnenkompott, erntefrischen Feigen, einer herzhaften Mischung gerösteter Nüsse

(alle Nüsse wie unter I namentlich aufgelistet) und Steinofenbaguette

(A.w.r,E,F,I,m,h,w,c,p,p1,p2,m1)

Für unsere kleinen Gäste bis 14 Jahre



Rudy Rüssel

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Ketchup (A,B)

13,50 €

Zauberberg

Eierspätzle mit Bratenjus oder Rahmsauce (A.w.g,B,C)

6,90 €

Goldstücke

Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise

6,90 €

Piratenschatz

Chicken Nuggets mit Pommes frites, Ketchup oder Mayonnaise (A.w.g,B)

11,90 €

Räuberteller

Bestelle dir einen leeren Teller und räubere bei deinem Sitznachbar

0,00 €

Kinder-Überraschung

Eine Riesen-Kugel Smarties Eis, Gummibärchen, Esspapier, bunte Streusel Schokoperlen, Krokant und Schoko-oder Erdbeersauce (A,B,C,D,E,H,I)

5,80 €

Desserts für unsere Naschkatzen



Bananen Flic Flac

Gemischtes Milcheis, Banane, Krokant, Sahne und Schokosoße (A,B,C,H,I)

7,60 €

„Affogato“ doppelter Espresso und große Kugel Vanilleeis (C)

4,90 €

Lauwarmer Schokoladenkuchen

mit flüssigem Kern an einer Kugel Vanilleeis und luftigem Schlag (A,B,C,I)

7,20 €

Trio von Crème Brulee

Orange, Eierlikör und Rosmarin mit frischen Früchten (A,B,C,I)

8,40 €

Blonder Engel mit Orangensaft und Vanilleeis

8,90 €

Erdbeer Kuss

Gemischtes Milcheis, frische Erdbeeren, Sahne, Minze und Erdbeersoße (A,B,C,H,I)

7,90 €

Dreierlei Sorbet & frische Früchte *glutenfrei, laktosefrei, vegan*

8,60 €

Sorbet von sizilianischen Zitronen, Passionsfrucht und schwarzen Johannisbeeren



Unsere Eissorten & Sorbets

Eine Kugel Sorbet nach Wahl

3,20 €

Ein Kugel Sorbet aufgegossen mit Sekt

6,40 €

Zitronen Sorbet *glutenfrei, laktosefrei, vegan*

3,20 €

Passionsfrucht Sorbet *glutenfrei, laktosefrei, vegan*

3,20 €

Cassis Sorbet *glutenfrei, laktosefrei, vegan*

3,20 €

Solo-Kugel Mövenpick-Eis

Crème Vanilla, Chocolate Chips, Maple Walnuts, Salted Caramel, Strawberry Cream

*Alle Milcheis-Sorten und Waffelröllchen können Spuren von Schalenfrüchten und Erdnüssen enthalten.
Waffelröllchen (A,B,C,I)*

Eine Kugel Eis jeweils

3,00 €

Drei Kugeln Eis

8,20 €

Extra Sahne für Naschkatzen (C)

1,50 €

Portion Soße / Topping *kann Spuren von Schalenfrüchten und Erdnüssen enthalten*

1,00 €

mit einem Schuss Likör (Eierlikör B C, Bailey's², Maraschino)

1,90 €

Eiskaffee *C I – kann Spuren von Schalenfrüchten und Erdnüssen enthalten*

8,00 €

Vanilleeis, gekühlter Kaffee², Sahne, Raspel-Schokolade und Schokosoße

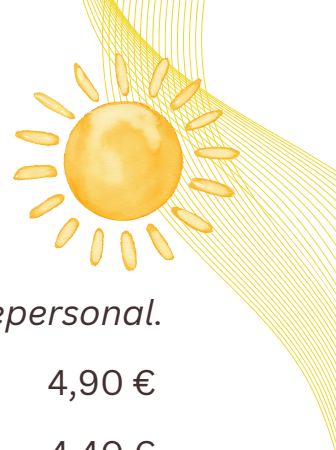
Eisschokolade *C I – kann Spuren von Schalenfrüchten und Erdnüssen enthalten*

8,00 €

Vanille- und Schokoladeneis, Trinkschokolade, Sahne und Schokosoße

Eis am Stiel gibt's an unserer Eistruhe!

Hausgemachte Kuchen & Torten



Für die Auswahl unserer Kuchen & Torten fragen Sie bitte das Servicepersonal.

Stück Torte 4,90 €

Stück Kuchen 4,40 €

*Wir wünschen Ihnen viel Freude
beim Genießen unserer Desserts
und Kuchen!*

Desserts



Legende

Erläuterung der Zusatzstoffe und Allergene

1. Mit Konservierungsstoff, 2. Mit Farbstoff, 3. Mit Antioxidationsmittel,
4. Mit Süßungsmittel Saccharin, 5. Mit Süßungsmittel Cyclamat,
6. Mit Süßungsmittel Aspartam, Aspartam. enth. Phenylalaninquelle, 7. Mit Süßungsmittel Acesulfam,
8. Mit Phosphat, 9. geschwefelt, 10. Chininhaltig, 11. Koffeinhaltig,
12. Mit Geschmacksverstärker, 13. geschwärzt, 14. gewachst

Allergene

A-Glutenhaltiges Getreide, w-Weizen, d-Dinkel, k-Khorasan-Weizen, r-Roggen, g-Gerste, h-Hafer, B-Eier, C-Milch, D-Erdnüsse, E-Sellerie, F-Senf, G-Sesam, H-Soja, I-Schalenfrüchte, J-Fische, K-Krebstiere, L-Weichtiere, M-Lupinen, SO-Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10mg/Kg bzw. 10mg/ltr, X-Allergen ist enthalten, O-kann Spuren von Allergenen enthalten, 11-Nitritpökelsalz

