

50 Stuttgarter Stäffele

SEIT FÜNFZIG JAHREN WEINSTUBEN STUTTGARTER STÄFFELE

Speisekarte

Vorspeisen

Matjesfilet „Hausfrauenart“ ^{1, N, G}	10,90 €
6 Weinbergschnecken mit Käse überbacken ^{1, N, G}	13,90 €
Krabben-Cocktail ^{1,2,B,G}	14,90 €

Suppen

Zwiebelsuppe in der echten Zwiebel ^{G, J, A1}	11,90 €
Flädlesuppe ^{A1, C, I, J}	4,90 €
Leberspatzensuppe ^{G, C, I, J}	5,90 €
Tomatencreme mit Gin ^{G, J}	5,90 €
Teller Gaisburger Marsch ^{A1, C, I, J}	9,80 €

Kleine Leckereien

Kartoffelpuffer mit Apfelmus ^{A1, G, C}	7,90 €
Zwetschgenknödel mit Kompott ^{A1, G, C}	9,90 €
Gefüllter Pfannkuchen	<i>mit Äpfeln</i> ^{A1, G, J} 9,90 € <i>oder Konfitüre</i> ^{A1, G, J} 7,90 €

50 Stuttgarter Stäffele

SEIT FÜNFZIG JAHREN WEINSTUBEN STUTTGARTER STÄFFELE

Salate

Grüne Salate ^{G, J}	4,90 €
Gemischter Salat der Saison ^{G, J}	5,90 €
Kartoffelsalat ^{A1, J}	4,90 €
Salat-Teller der Saison ^{G, J}	9,90 €

Fleischgerichte (mit und ohne Beilagen)

Hausgemachte Fleischküchle mit Kartoffelsalat ^{A1, C, G}	12,90 €
Fleischkäse, Spiegelei, Röstkartoffel und Salat	11,90 €
Putenschnitzel mit Salatteller, nicht paniert	16,90 €
Schweinebraten mit Röstkartoffeln und Tagesgemüse ^{1, 3, C, I, J, L}	18,90 €
Tellerschnitzel, paniert mit Salatteller ^{1, 3, A1, C, I, J, L}	16,90 €
Sauerbraten mit Semmelknödel und Tagesgemüse ^{A1, C, G, I, L}	18,90 €
Zwiebelrostbraten ohne Beilage ^{1, 3, 7, A1, I, L}	19,90 €
Rumpsteak mit Kräuterbutter, ohne Beilage ^{1, 3, 7, A1, G}	25,90 €
Rinderfilet mit Kräuterbutter, ohne Beilage ^{1, 3, 7, G}	29,90 €
Ganzes Schweinefilet in Sauerrahmsauce, ohne Beilage ^{1, 3, 7, G}	26,90 €
Kalbsfilet in Estragon-Soße, ohne Beilage ^{1, 3, 7, G}	32,90 €
Stuttgarter Pfännle (verschiedene Filets) ^{1, 3, 7, C, G} <i>auf Spätzle mit Cognac Rahm-Soße und kleinem Salat</i>	22,90 €

50 Stuttgarter Stäffele

SEIT FÜNFZIG JAHREN WEINSTUBEN STUTTGARTER STÄFFELE

Schwäbische Spezialitäten

Hausgemachte Maultaschen in der Brühe ^{1, 7, A1, A2, C, G,}	9,90 €
Hausgemachte Maultaschen geröstet mit Ei ^{1,3, 7,A1,C,G}	9,90 €
Hausgemachte Maultaschen geschmelzt ^{1, 7, A1, C, G, I}	9,90 €
Hausgemachtes Maultaschenschnitzel mit Kartoffelgurken-Salat ^{1, 3, 7, A1, G, C, I, L}	14,90 €
Käsespätzle oder Krautspätzle ^{1, 3, 7, 9, G, C, I, J, A1}	9,90 €
Handgemachte Bubenspitzle mit Sauerkraut oder Apfelmus ^{1, 3, 7, 9, C, A1, G}	13,90 €
Linsen mit Saiten, Spätzle und Speck ^{1, 3, 7, A1, C, I}	13,90 €
Saure Nieren ohne Beilage ^{I, L}	11,90 €
Saure Kutteln mit Calvados, ohne Beilage ^{C, G, I, A1, J}	9,90 €
Schwäbischer Rostbraten mit Spätzle und Sauerkraut ^{1, 3, 7, A1, C, I, L}	24,90 €
„Von allem ebbes“ (<i>Schwäbische Platte mit verschiedenen Spezialitäten, ab zwei Personen</i>) ^{1, 3, 7, A1, G, C, I, J, L}	P reis pro Person 28,90 €
Leberspätzle oder Schinkenspätzle geröstet mit Ei ^{G, C, I, J, A1}	10,90 €
Saure Kartoffelrädle ^{1, G}	10,90 €

Vesper

Wurstsalat ^{1, 3, 7, I, J, L, A}	9,90 €
Wurstsalat mit Käse ^{1, 3, 7, I, J, L, A1, G}	11,90 €
Schmalzbrot ^{1, A1, G}	3,90 €
Tomatenbrot ^{A1}	5,90 €
Käsebrot ^{1, G, A1}	7,90 €
Schwarzwurst in Essig und Öl ^{1, 3, 7, I, J, L, A1}	5,90 €

50 Stuttgarter Stäffele

SEIT FÜNFZIG JAHREN WEINSTUBEN STUTTGARTER STÄFFELE

Beilagen (nur als Beilage)

Hausgemachte Spätzle ^{A1, C, G}	4,90 €
Röstkartoffeln ^G	4,90 €
Semmelknödel ^{A1, C, G, L}	4,90 €
Leberspätzle ^{G, C, I, J, A1}	4,90 €
Tomatensalat ^{G, J}	4,90 €
Sauerkraut ^{1, 3, 7, 9, A1}	4,90 €
Ackersalat oder Kresse ^{G, J}	5,20 €
Apfelrotkraut ^G	4,90 €
Petersilienkartoffeln ^G	4,90 €
Champignons ^G	7,90 €

Vegetarisch

Maultaschen „Fit Vital“ ^{1, 7, A1, C, G, I}	
<i>Gemüsemaultaschen mit Zwiebelschmelze und Salat</i>	14,90 €
Kräuter-Semmelknödel aus dem Sud <i>mit Pilzrahmsoße, frischer Petersilie und buntes Gemüse</i> ^{A1, C, I, L, G}	14,90 €
Gemüseteller mit frischem Gemüse, Röstkartoffeln und Spiegelei ^C	17,90 €

Käse

Camembert angemacht ^{1, G}	9,90 €
Käse gewürfelt, reich garniert ^{1, G}	9,90 €
Käseplatte (verschiedene Käsesorten) ^{1, G}	14,90 €

50 Stuttgarter Stäffele

SEIT FÜNFZIG JAHREN WEINSTUBEN STUTTGARTER STÄFFELE

Fischspezialitäten

Sepia (Tintenfisch, natur gegrillt)	18,90 €
Gebratenes Forellenfilet mit Petersilienkartoffeln und Gemüse garnitur ^G	19,90 €
Lachssteak vom Grill	19,90 €

Ab 2 Personen

Rumpsteak am Stück gebraten (Entrecote double), reich garniert ^{1, 3, A1, G}	32,50 €
Rinderfilet am Stück gebraten (Chateau Briande), reich garniert ^{1, 3, 7,}	34,00 €

(Preise pro Person)

Nachtisch

Apfelküchle mit Zimt-Zucker an Eis der Saison oder Vanillesoße ^{1, C, G}	8,90 €
Ofenschlupfer mit heißer Vanille Soße ^{1, A1, C, G}	8,90 €
Vanilleeis mit heißen Kirschen ^{1, C, G}	7,40 €
oder heißen Himbeeren ^{1, 5, 9}	7,40 €
„Von allem ebbes“ Schwäbische Platte süß (ab 2 Personen) p.P.	10,90 €
(Ofenschlupfer, süße Kartoffelpuffer, gefüllte Pfannkuchen, Apfelküchle, süße Bubenspitze)	

Eine Erläuterung der ausgezeichneten Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte. Gerne hilft Ihnen auch unser Service weiter.

Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten sind heute weit verbreitet. Damit Sie in der Wilhelmer Gastronomie unbeschwert essen können, haben wir alle Speisen, die mögliche Allergene enthalten, gekennzeichnet. Sie finden unten angeführt die Abkürzungen mit der jeweiligen Beschreibung.

Zusatzstoffe

- 1) *mit Konservierungsstoff*
- 2) *mit Farbstoff*
- 3) *mit Antioxidationsmittel*
- 4) *mit Süßungsmittel*
- 5) *mit einer Zucker-Art und Süßungsmitteln*
- 6) *enthält eine Phenylalaninquelle*
- 7) *mit Phosphat*
- 8) *geschwefelt*
- 9) *mit Geschmacksverstärker*
- 10) *geschwärzt*
- 11) *gewachst*
- 12) *chininhaltig*
- 13) *coffeinhaltig*
- 14) *gentechnisch verändert*

Allergene

- A) *Glutenhaltiges Getreide*
 - A1) *Glutenhaltiges Getreide (Weizen)*
 - A2) *Glutenhaltiges Getreide (Roggen)*
 - A3) *Glutenhaltiges Getreide (Gerste)*
 - A4) *Glutenhaltiges Getreide (Hafer)*
 - A5) *Glutenhaltiges Getreide (Dinkel)*
 - A6) *Glutenhaltiges Getreide (Kamut)*
- B) *Krebstiere*
- C) *Eier*
- D) *Fisch*
- E) *Erdnüsse*
- F) *Soja*
- G) *Milch und Laktose*
- H) *Schalenfrüchte*
 - H1) *Schalenfrüchte (Haselnuss)*
 - H2) *Schalenfrüchte (Pecannuss)*
 - H3) *Schalenfrüchte (Walnuss)*
 - H4) *Schalenfrüchte (Paranuss)*
 - H5) *Schalenfrüchte (Macadamianuss)*
 - H6) *Schalenfrüchte (Mandel)*
 - H7) *Schalenfrüchte (Cashewnuss)*
 - H8) *Schalenfrüchte (Pistazie)*
- I) *Sellerie*
- J) *Senf*
- K) *Sesamsamen*
- L) *Schwefeldioxid und Sulfite*
- M) *Lupine*
- N) *Weichtiere*

Kreuzkombinationen bei den einzelnen Zutaten sowie technisch unvermeidbaren Verunreinigungen bei den Produkten können nicht ausgeschlossen werden. Wir lehnen jede Verantwortung ab für Angaben, die von Zulieferern oder Dritten zu Verfügung gestellt werden..

Die Kennzeichnung der Allergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Darüber berät Sie gerne unser Servicepersonal.