

Weinstube Schnecken

Speisekarte

Aus dem Suppentopf

<i>Wildrahmsüppchen</i>	<i>5,80 Euro</i>
<i>Kürbis-Ingwersüppchen mit Sahnehaube</i>	<i>5,60 Euro</i>
<i>Kräuterflädlesuppe</i>	<i>4,40 Euro</i>

Vorspeisen und Salate

<i>Königin-Pastetchen gefüllt mit Rahmhampignons an Salatbouquet</i>	<i>10,70 Euro</i>
<i>Ackersalat mit Speckkrusteln</i>	<i>7,20 Euro</i>
<i>Kalbsbries an Zitronen-Dip und Salatbouquet, dazu Weißbrot</i>	<i>11,40 Euro</i>
<i>Weinbergschnecken in Weißweinsauce mit Weißbrot</i>	<i>7,40 Euro</i>
<i>Gemischter Salat</i>	<i>4,80 Euro</i>
<i>Großer gemischter Salat mit Putenbruststreifen und Weißbrot</i>	<i>13,20 Euro</i>
<i>Knoblauchbrot mit Käse überbacken</i>	<i>3,20 Euro</i>

Unsere Hauptgänge

<i>Ofenfrischer Gänsebraten an Apfelrotkohl und geschmelzten Kartoffelknödeln</i>	<i>23,90 Euro</i>
<i>Hirschragout an Speckrosenkohl und Preiselbeeren mit hausgemachten Serviettenknödeln</i>	<i>18,80 Euro</i>
<i>Hirschkalbmedaillons auf Wachholderrahmsauce mit gebratenen Waldpilzen, Preiselbeeren und hausgemachten Haselnusspätzle</i>	<i>22,80 Euro</i>
<i>Wildschweinbraten an Preiselberrahmsauce mit herbstlichem Gemüse und hausgemachten Spätzle</i>	<i>17,80 Euro</i>
<i>Putenmedaillons an fruchtigem Kürbisgemüse und Kräuter-Basmati-Reis</i>	<i>16,90 Euro</i>
<i>Waldpilzragout in feinem Kräuterrahm mit hausgemachten Serviettenknödeln und Blattsalat</i>	<i>15,80 Euro</i>
<i>Gegrilltes Doradenfilet an Zitronensauce mit herbstlichem Gemüse und Petersilienkartoffeln</i>	<i>21,80 Euro</i>
<i>Schweinelendchen an feiner Rahmsauce mit gebratenen Champignons und hausgemachten Spätzle</i>	<i>17,50 Euro</i>
<i>"Schneckenpfännle" Kleiner Rostbraten, Schweinefilet, Maultäschle an Specksauce mit Filderkraut und Schupfnudeln</i>	<i>21,80 Euro</i>

Schwäbische Gerichte

<i>Geschmelzte Maultaschen mit Kartoffel-Blattsalat</i>	<i>12,40 Euro</i>
<i>Zwiebelpostbraten mit gemischtem Salat</i>	<i>20,50 Euro</i>
<i>Zwiebelpostbraten mit Bratkartoffeln oder hausgemachten Spätzle</i>	<i>19,50 Euro</i>

Käsespätzle mit Zwiebelschmelze, Blattsalat

9,80 Euro

Dessert

Hausgemachtes, dunkles Schokoladenmousse mit frischen Früchten und Sahne

6,90 Euro

Crème brulée mit Früchte-Mix

7,20 Euro

Gebackene Apfelringe auf Vanillesoße mit hausgemachtem Zimtparfait und Sahne

7,40 Euro

7-Tüpfel mit Walnusseis und Eierlikör

3,60 Euro

Dessertvariation "Schnecken"

8,80 Euro

Käsevariation "Schnecken"

9,80 Euro

Weinstube Schnecken
Schnecken Gastronomie GmbH
Uhlbergstraße 11
70794 Filderstadt
Telefon: 0711 / 77777 07
Telefax: 0711 / 7070 646
Internet: www.weinstube-schnecken.de