

# *Weinstube Schnecken*

## *Speisekarte*

### *Aus dem Suppentopf*

<i>Tomatencremesuppe mit Parmesancroutons</i>	<i>5,80 Euro</i>
<i>Kräuterflädlesuppe</i>	<i>4,40 Euro</i>

### *Vorspeisen und Salate*

<i>Gegrillte Chili-Garnelen auf Pesto-Linguini</i>	<i>12,90 Euro</i>
<i>Gemüse-Pannacotta mit gegrilltem Ziegenkäse an Salatbouquet</i>	<i>8,60 Euro</i>
<i>Weinbergschnecken in Weißweinsauce, dazu Weißbrot</i>	<i>7,40 Euro</i>
<i>Großer gemischter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen und Weißbrot</i>	<i>13,20 Euro</i>
<i>Knoblauchbrot mit Käse überbacken</i>	<i>3,50 Euro</i>
<i>Ackersalat in Balsamicodressing mit Speck- und Brotkrusteln</i>	<i>7,20 Euro</i>
<i>Winterlicher gemischter Salat</i>	<i>4,80 Euro</i>

## Unsere Hauptgänge

<i>Kalbshaxenfleisch an feiner Rahmsoße mit winterlichem Gemüse und hausgemachten Spätzle</i>	<i>17,80 Euro</i>
<i>Saure Nierle an Trollingersoße mit Bratkartoffeln</i>	<i>12,50 Euro</i>
<i>"Schneckenpfännle"- Kleiner Rostbraten, Schweinefilet und Maultäschle an Specksoße mit Balsamico-Linsen und hausgemachten Spätzle</i>	<i>21,80 Euro</i>
<i>Rosa gebratenes Rumpsteak mit Knoblauchgarnelen und Kartoffelgratin</i>	<i>24,80 Euro</i>
<i>Herzhafte Rinderroulade an Lembergerjus mit Rotkraut und hausgemachten Spätzle</i>	<i>17,80 Euro</i>
<i>Putenmedaillons an Chili-Paprika-Soße mit frittierten Süßkartoffelstiften</i>	<i>16,90 Euro</i>
<i>Kräuterflädle - mit Spinat gefüllt und mit Käse überbacken - an WeißweinsöÙe und Wurzelgemüse, dazu Blattsalat</i>	<i>15,80 Euro</i>
<i>Norweger Lachs im eigenen Saft gegart auf Limetten-Kräuter-Linguini</i>	<i>21,00 Euro</i>
<i>Schweinelendchen an feiner RahmsoÙe mit gebratenen Champignons und hausgemachten Spätzle</i>	<i>17,50 Euro</i>

## Schwäbische Gerichte

<i>Geschmelzte Maultaschen mit Kartoffel- und Blattsalat</i>	<i>12,40 Euro</i>
<i>Käsespätzle mit Zwiebelschmelze und Blattsalat</i>	<i>9,80 Euro</i>
<i>Zwiebelrostbraten mit gemischtem Salat</i>	<i>20,50 Euro</i>

*Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln oder hausgemachten Spätzle* *19,50 Euro*

### *Dessert*

*Zwetschgenknödel an Vanillesoße und Pistazieneis* *7,80 Euro*

*Dessertvariation "Schnecken"* *8,80 Euro*

*Hausgemachtes, dunkles Schokoladenmousse mit frischen Früchten und Sahne* *6,90 Euro*

*Krokant-Creme brulee mit frischen Früchten* *7,20 Euro*

*7-Tüpfle mit Walnusseis und Eierlikör* *3,90 Euro*

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