

## MITTAGSTISCH 12.00 Uhr bis 15.00 Uhr

<b>Linsensuppe</b> ohne Würstchen mit Wiener Würstchen <sup>(5, 7, 9)</sup>	groß 6, 90 € groß 8, 90 €
Hausgemachte <b>Käs'spätzle klassisch</b> mit Käse <sup>(4)</sup> und Zwiebelschmelze	8, 90 €
Hausgemachte <b>Schinken-Käs'spätzle</b> mit Käse <sup>(4)</sup> , Schinken <sup>(7, 10)</sup> und Lauch gebraten	9, 70 €
Hausgemachte <b>Käs'spätzle Champignonrahm</b> mit Käse <sup>(4)</sup> und Champignonrahmsauce	9, 20 €
Hausgemachte <b>Käs'spätzle Bratensauce</b> mit Käse <sup>(4)</sup> und Bratensauce	9, 90 €
<b>Gebratene Maultaschen<sup>(9)</sup></b> mit Zwiebelschmelze	8, 90 €
<b>Maultaschen-Omelette</b> Maultaschen <sup>(9)</sup> mit Ei gebraten dazu Champignonrahmsauce	9, 70 €
Gemischter <b>Salat mit Schafskäse</b>	9, 90 €
<b>Schwäbischer Salat</b> gemischter Salat mit gebratenen Maultaschen <sup>(9)</sup> hausgemachtem Kartoffelsalat und Krautsalat	9, 90 €
<b>Kleines Schnitzel „Wiener Art“</b> mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln oder nur Salat	10, 50 € 10, 70 € 10, 90 €
Beilagensalat Mittagsangebot	2, 50 €

Mittagstischgerichte nur von Mo.-Fr. von 12-15 Uhr und nicht  
außer Haus!

Für Mitnahmegeschirr berechnen wir pro Essen 0,50ct

## Liebe Gäste, Freunde und Nachbarn



Auch dieses Jahr gibt jede Menge neue Herausforderungen.

Stetig steigende Kosten von gestiegenen Warenkosten und Maßnahmen im Bereich Energie und Nachhaltigkeit, sowie die steigenden Kosten für Strom und Gas setzen auch uns immens zu. Wir haben zu kämpfen mit der Inflation, der Warenverfügbarkeit und den damit verbundenen Preiserhöhungen. Die Kosten sind so gestiegen, dass uns leider nichts anderes übrig bleibt als unsere Preise anzupassen. Wir sind gezwungen, auf diese außergewöhnliche Situation zu reagieren und uns an die aktuelle Situation anzupassen.

Wir hoffen auf Ihr Verständnis, wir können Ihnen versichern, dass wir uns bemüht haben, die Preisanpassungen moderat ausfallen zu lassen.

Aufgrund der schwierigen Lage der Warenverfügbarkeit kann es vorkommen, dass wir je nach Situation Ihnen einige Speisen von unserer Karte nicht wie gewohnt servieren können.

Bei Fragen dazu können Sie uns gerne ansprechen oder eine Mail schreiben.

Wir bedanken uns für Ihre Geduld und das entgegengebrachte Vertrauen.

Mit vielen Grüßen das Team der Feinbäckerei

## SALATE DER SAISON

*Unsere Salate bestehen aus einer hauseigenen Mischung aus Blattsalaten, Tomaten, Gurken und einem einzigartigen würzigen Balsamico-Dressing*

Großer gemischter Salat mit hausgemachtem Krautsalat	10, 90 €
Großer gemischter Salat mit <b>Schafskäse</b> , Oliven, rote Zwiebeln und Peperoni	15, 50 €
Großer gemischter Salat mit <b>Thunfisch</b> , rote Zwiebeln, Peperoni und Ei	15, 50 €
Schwäbischer Salat bunt gemischter Salat mit gebratenen <b>Maultaschen</b> <sup>(9)</sup> hausgemachtem Kartoffelsalat und Krautsalat	15, 50 €
Hausgemachter Wurstsalat Schweizer Art (Nur von April-Oktober) mit Käse, Zwiebeln dazu Brot und Butter	12, 90 €

# SCHWÄBISCH UND MEHR

*Genießen Sie echt schwäbische Spätzle. Täglich frisch nach traditionellem Rezept, handwerklich mit Leidenschaft hergestellt, hervorragend im Geschmack!*

Hausgemachte Käs'spätzle klassisch mit Käse <sup>(4)</sup> und Zwiebelschmelze	12, 50 €
Hausgemachte Käs'spätzle-Champignonrahm mit Käse <sup>(4)</sup> und Champignonrahmsauce	14, 50 €
Hausgemachte Käs'spätzle-Bratensauce mit Käse <sup>(4)</sup> und hausgemachte Bratensauce	15, 90 €
Hausgemachte Schinken-Käs'spätzle mit Käse <sup>(4)</sup> , Schinken <sup>(7,10)</sup> und Lauch gebraten	14, 50 €
Hausgemachte Kräuter-Käs'spätzle mit Käse <sup>(4)</sup> , Champignons und Kräutern	13, 90 €
Linsen mit Spätzle süßsauer mit einem Paar Wiener Würstchen <sup>(5, 7, 9)</sup>	11, 20 € 15, 90 €
Schwaben-Teller „Feinbäckerei“ Hausgemachte Käs' Spätzle, gebratene Maultaschen, kleines Schnitzel serviert mit Champignonrahmsauce	19, 50 €
serviert mit hausgemachter Bratensauce	20, 50 €

Einen „Räuberteller“ - ohne Aufpreis für Kinder bis zwölf Jahre.

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen! Aufpreis für Verpackung je Essen 0,50 €

## Extra Beilagen zum Essen

extra Preiselbeeren	0, 80 €
extra Beilagensalat	4, 90 €
extra Portion Bratkartoffeln	4, 90 €
extra Portion Kartoffelsalat	5, 90 €
extra Portion Champignonrahmsauce	4, 90 €
extra Portion Bratensauce	5, 90 €



## MAULTASCHEN

*Unsere Maultaschen handgemacht aus einer Manufaktur  
wahlweise mit vegetarischer – oder mit Fleischfüllung*

Gebratene Maultaschen 15, 20 €  
Maultaschen<sup>(9)</sup> mit Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat

\*\*\*\*\*

*oder vegan...*

Rote-Beete-Meerrettich Maultaschen 15, 90 €  
mit Zwiebelschmelze und mariniertem Apfel auf Kartoffelsalat

Rote-Beete-Meerrettich Maultaschen 15, 90 €  
mit karamelisiertem Apfel auf gemischtem Salat

## NICHT SCHWÄBISCH ABER FLEISCH

Schnitzel „Wiener Art“ 15, 50 €  
mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln

Schnitzel vom Schwein „Jäger Art“ 19, 90 €  
mit Spätzle und Champignonrahm

Schnitzel vom Schwein „Rustikal“ 20, 90 €  
mit Spätzle und hausgemachte Bratensoße

Original Wiener Schnitzel vom Kalb 23, 90 €  
dazu Bratkartoffeln oder hausgemachter Kartoffelsalat

Liebe Gäste!

Alle unsere Speisen werden frisch zubereitet.  
Wir bitten um Verständnis, wenn es mal etwas länger dauert.

Bitte berücksichtigen Sie, dass Beilagenänderungen  
gegebenenfalls mit einem Aufpreis verbunden sind!

## MEHR ALS SCHNITZEL

Schweinefilet in Pilzrahm	19, 50 €
Schweinefilet in Champignonrahm mit Spätzle und Salat	
Schweinefilet in Calvados-Rahm	19, 90 €
mit hausgemachten Spätzle und Salat	
Ratsherren Topf	19, 90 €
Schweinefilet in Trollingersauce mit Spätzle und Salat	
Schweinefilet	19, 90 €
auf Linsen-Gemüse mit Backpflaumen und Spätzle	

## FLAMMKUCHEN 17.00-23.00 Uhr

Original Elsässer Flammkuchen mit Speck <sup>(7, 9, 11)</sup> und Zwiebeln	11, 20 €
Flammkuchen „Bärlauch“ mit Zwiebeln, Käse <sup>(4)</sup> und Bärlauch	11, 90 €
Flammkuchen „feurig“ mit Jalapenos <sup>(5)</sup> , Zwiebeln, Käse <sup>(4)</sup> und Speck <sup>(7, 9, 11)</sup>	12, 90 €
Flammkuchen „rustikal“ mit frischen Champignons, Speck <sup>(7, 9, 11)</sup> , Zwiebeln und Käse <sup>(4)</sup>	12, 90 €
Flammkuchen „mediterran“ mit Oliven <sup>(5, 12)</sup> , getrockneten Tomaten, Kräuter der Provence, Zwiebeln und Käse	12, 90 €
Flammkuchen „Deftig“ mit Champignons, Zwiebeln, Käse <sup>(4)</sup> , Kräuter und Speck <sup>(7, 9, 11)</sup>	12, 50 €
Flammkuchen „griechischer Art“ mit Schafskäse, Oliven <sup>(5, 12)</sup> , Zwiebeln und getrockneten Tomaten	12, 90 €

## KINDERGERICHTE

Kinderschnitzel vom Schwein mit hausgemachten Spätzle	10, 90 €
Butterspätzle mit Bratensoße	9, 90 €
Butterspätzle mit Champignonrahmsoße	8, 50 €
Gebratene Vegetarische Maultaschen	7, 90 €
Ein Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat	7, 50 €
Extra Käse zu den Kindergerichten	1, 00 €

## SÜSSES ZUM SCHLUSS

Kaiserschmarrn hausgemacht mit hausgemachtem Zwetschgenkompott wahlweise mit Apfelmus (reicht für 2 Personen dauert min. 20 Min.)	10, 90 €
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis <sup>(13)</sup> und Sahne	6, 90 €
2 Topfen-Marillenknödel mit Zuckerbrösel	8, 20 €
2 Topfen-Nougatknödel mit Vanillesoße <sup>(2)</sup>	8, 20 €
1 Kugel Vanilleeis, Erdbeer oder Schokolade <sup>(13)</sup>	1, 50 €
extra Sahne	0, 80 €

## BIERE VOM FASS

Fürstenberg Pils	0.3l	3, 20 €
	0.5l	5, 10 €
Hacker Pschorr	0.3l	3, 20 €
	0.5l	5, 10 €
Münchner Paulaner dunkel	0.3l	3, 20 €
	0.5l	5, 10 €
Paulaner Hefe Weißbier naturtrüb	0.3l	3, 20 €
	0.5l	5, 10 €

## FLASCHENBIER

Paulaner Zwickl	Fl. 0.4l	4, 90 €
Münchner Paulaner Kristall	Fl. 0.5l	4, 90 €
Münchner Paulaner Weißbier Dunkel	Fl. 0.5l	4, 90 €
Münchner Paulaner WeißbierAlkoholfrei	Fl. 0.5l	4, 90 €
Paulaner hell ( Alkoholfrei )	Fl. 0.33l	3, 60 €
Tannenzäpfle	Fl. 0.33l	3, 90 €

## MIX-GETRÄNK

Berliner Weiße mit Schuss rot / grün <sup>(2)</sup>	Fl. 0.33l	3, 90 €
Alster ( Pils mit Zitronenlimonade ) <sup>(5)</sup>	0.3l	3, 10 €
	0.5l	4, 90 €

## SÄFTE

Vaihinger Apfel	0.2l / 0,4l	2,50 € / 4,70 €
Vaihinger Orange	0.2l / 0,4l	2,50 € / 4,70 €
Vaihinger Johannisbeer	0.2l / 0,4l	2,70 € / 4,90 €
Vaihinger Kirsch	0.2l / 0,4l	2,70 € / 4,90 €
Vaihinger Banane Vaihinger Rhabarber	0.2l / 0,4l	2,70 € / 4,90 €
Schorle-Apfel	0.2l / 0,4l	2,40 € / 4,40 €
Schorle- alle anderen Säfte	0.2l / 0,4l	2,60 € / 4,60 €

## ALKOHOLFREI

Mineralwasser	0.2l	2, 10 €
	0.4l	3, 60 €
Mineralwasser still	0.2l	2, 10 €
	0.4l	3, 60 €
Römerquelle spritzig	Fl. 0.75l	7, 20 €
Römerquelle still	Fl. 0.75l	7, 20 €

Zitronenlimonade <sup>(5,8)</sup>	0.2l / 0.4l	2,50 € / 4,80 €
Fassbrause <sup>(2,7,9)</sup>	0.2l / 0.4l	2,50 € / 4,80 €
Coca Cola / Fanta / Sprite <sup>(1,2,5,7)</sup>	0.2l / 0.4l	2,80 € / 4,90 €
Spezi (Cola / Fanta) <sup>(1,2,5,7)</sup>	0.2l / 0.4l	2,80 € / 4,90 €

Almdudler ( Original )	Fl.0.35l	3,80 €
Ginger Ale <sup>(2)</sup>	Fl.0.25l	3,50 €
Bitter Lemon <sup>(3)</sup>	Fl.0.25l	3,50 €
Tonic Water <sup>(3)</sup>	Fl.0.25l	3,50 €
Proviant Bio Limonade - Ingwer-Zitrone / Rhabarber	Fl. 0.33l	3,80 €

Malzbier	Fl. 0.33l	3, 60 €
----------	-----------	---------

## HEIßES

Glas Tee	2, 90 €
Tasse Kaffee	2, 80 €
Espresso	2, 10 €
Doppelter Espresso	3, 50 €
Cappuccino	3, 60 €
Latte Macchiato	4, 20 €
Große Tasse Milchkaffee	3, 80 €

Große Tasse Schokolade	4, 90 €
Große Tasse Schokolade mit Sahne	5, 70 €

## WEIßWEIN

ZweiWein Sauvignon Blanc trocken	0,2l	6,20 €
Schnabel / Rheinhessen	0,5l	15,40 €

Noten von Holunderblüten, Stachelbeere und Weinbergspfirsich. Mit einer saftigen Struktur und lebendiger Säure.

Grauer Burgunder trocken	0,2l	6,50 €
Bischoffingen-Endingen / Bade	0,5l	15,90 €

Sehr helles gelbgrün, angenehm trocken mit einem feinen Körper und einer gut ausbalancierten Säure.

Chardonnay weiß / trocken <sup>bio</sup>	0,2l	6,90 €
Klopfer / Württemberg / Biowein	0,5l	16,90 €

Exotische Aromatik, Nuancen von grünem Apfel Elegant und frisch. 0.75l 23,90 €

50° Riesling / trocken	0,2l	6,50 €
Schloss Johannisberg / Rheingau	0,5l	15,90 €

Helles Gelb-Grün. Ein filigraner, erfrischender Riesling mit Aromen von grünen Äpfeln, Zitrusfrüchten und weißem Steinobst

Grüner Veltliner Landwein, trocken	0,2l	5,90 €
Friedrich Pittner / Österreich	0,5l	14,50 €

## ROTWEIN

Zweigelt Landwein, trocken	0,2l	5,90 €
Friedrich Pittner / Österreich	0,5l	14,50 €

Merlot / trocken <sup>bio</sup>	0,2l	6,90 €
Klopfer / Württemberg / Biowein	0,5l	16,90 €

Dunkles Rubinrot, schwarze Johannisbeere, volles Volumen 0.75l 23,90 €

Sankt Laurent trocken	0,2l	6,50 €
Wachtenburg Winzer / Pfalz	0,5l	15,90 €

ASPA Tempranillo / trocken	0,2l	6,20 €
Bodegas Alconde / Spanien	0,5l	15,40 €

Aromatisch, wohlriechend, fruchtbetont mit angenehmer Fruchtsüße

Spätburgunder Rosé trocken	0,2l	6,20 €
Weinbiet, Deutschland – Pfalz	0,5l	15,40 €

kräftig, feines Beeren- und Kirscharoma

## WEINHALTIGE GETRÄNKE

Weinschorle ( weiß )	0.2l	5, 90 €
Weinschorle ( rot )	0.2l	5, 90 €
Apfelwein	0.25l Krug 1l	3, 50 € 12, 90 €
Cidre	0.25l	3, 50 €

## Sekt

Piu Frizzante	0.1l Fl. 0.75l	4, 50 € 24, 90 €
SEMP 100 % Riesling Brut Deutscher Winzer Sekt	Fl. 0.75l	32, 90 €
Hugo-Prosecco mit Holunderblütensirup	0.2l	7, 20 €
Aperol Spritz	0.2l	7, 20 €

## APERITIF

Martini Bianco	4 cl	4, 90 €
Martini Extra Dry	4 cl	4, 90 €
Campari <sup>(2)</sup>	4 cl	4, 90 €
Ricard	2 cl	3, 90 €

## LONGDRINK 4 cl

Whiskey Cola <sup>(1,2)</sup>	9, 50 €
Gin Tonic <sup>(3)</sup>	9, 50 €
Campari Orange <sup>(2)</sup>	9, 50 €

## HOCHPROZENTIGES

Grappa	3, 70 €
Obstler Williams Birne	3, 50 €
Kirschwasser	3, 80 €
Malteserkreuz Aquavit	3, 50 €
Linie Aquavit	3, 90 €
Wodka	3, 80 €
Gordon`s Dry Gin	3, 60 €
Tequila ( weiß )	3, 50 €
103 <sup>(2)</sup>	3, 50 €
Osborne <sup>(2)</sup>	3, 90 €
Vecchia Romagna	5, 50 €
Remy Martin VSP0	6, 20 €
Calvados	4, 50 €
Amaretto <sup>(2)</sup>	3, 50 €
Sambuca	3, 50 €
Ouzo	3, 50 €
Ricard <sup>(2)</sup>	4, 20 €
Fernet Branca <sup>(2)</sup>	3, 50 €
Ramazotti <sup>(2)</sup>	3, 50 €
Averna <sup>(2)</sup>	3, 50 €
Jägermeister <sup>(2)</sup>	3, 80 €
Rum	3, 50 €
Havanna Club	3, 90 €
Jim Beam <sup>(2)</sup>	4, 50 €
Johnnie Walker <sup>(2)</sup>	4, 90 €
Glenfiddich Pure Malt <sup>(2)</sup>	5, 20 €
Bailey`s Irisch Cream <sup>(2)</sup>	3, 50 €

In unserem Restaurant „die Feinbäckerei“ erwarten Sie frische Spezialitäten vom “Ländle”,  
von Maultaschen über frische Spätzle bis zum Schnitzel.

Auf der wechselnden Wochenkarte finden sich feine Speisen, die sich an der  
traditionellen Hausmannskost orientieren und für die überwiegend  
regionale Produkte verwendet werden.

Für Feierlichkeiten steht Ihnen neben dem Gastraum auch unsere historische und  
gemütliche Backstube zur Verfügung. Gerne erstellen wir für Sie ein ganz  
individuelles Hygienekonzept, damit Feierlichkeiten auch im kleinen Rahmen statt finden  
können.

Haben Sie weitere Fragen?

Wir beraten Sie gerne in einem persönlichen Gespräch.