

Weinstube Schnecken

Speisekarte

Aus dem Suppentopf

<i>Wildrahmsüppchen mit Preiselbeeren</i>	<i>5,80 Euro</i>
<i>Feine Kürbis-Ingwersuppe mit Sahnehaube</i>	<i>5,60 Euro</i>
<i>Kräuterflädlesuppe</i>	<i>4,80 Euro</i>

Vorspeisen und Salate

<i>Knoblauchbrot mit Käse überbacken</i>	<i>3,70 Euro</i>
<i>Ackersalat in Balsamicodressing mit Speckerusteln und Croutons</i>	<i>7,50 Euro</i>
<i>Weinbergsschnecken in Weißweinsauce mit Weißbrot</i>	<i>7,70 Euro</i>
<i>Gegrillte Chili-Garnelen mit Tomatenwürfeln auf Pesto-Linguini</i>	<i>12,90 Euro</i>
<i>Großer gemischter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen und Weißbrot</i>	<i>13,20 Euro</i>
<i>Gemischter Salat</i>	<i>4,90 Euro</i>

Unsere Hauptgänge

<i>Hirschragout an Speckrosenkohl und Preiselbeeren mit hausgemachten Seruiettenknödeln</i>	<i>16,80 Euro</i>
<i>Ofenfrischer Gänsebraten an Apfelrotkohl und geschmälzten Kartoffelknödeln</i>	<i>24,80 Euro</i>
<i>Wildschweinbraten an Preiselbeerrahm mit Wurzelgemüse und hausgemachten Haselnusspätzle</i>	<i>17,80 Euro</i>
<i>Putenmedaillons an feiner Rahmsoße mit gebratenen Kräuterkampignons und hausgemachten Spätzle</i>	<i>16,90 Euro</i>
<i>Norweger Lachs - im eigenen Saft gegart - auf Limetten-Kräuter-Linguini</i>	<i>21,70 Euro</i>
<i>Schweinelendchen auf Wirsingrahm mit gebratenen Schupfnudeln</i>	<i>17,90 Euro</i>
<i>Kalbsbraten an herbstlichem Gemüse mit feiner Rahmsoße und hausgemachten Spätzle</i>	<i>17,80 Euro</i>
<i>Kräuterflädle - mit Spinat gefüllt und mit Käse überbacken - an buntem Wurzelgemüse und feiner Rieslingsoße, dazu Blattsalat</i>	<i>15,80 Euro</i>

Schwäbische Gerichte

<i>Schneckenpfännle - Kleiner Rostbraten, Schweinefilet und Maultäschle an Specksoße mit Balsamico-Linsen und Spätzle</i>	<i>22,50 Euro</i>
<i>Hausgemachte, geschmälzte Maultaschen mit Kartoffel- und Blattsalat</i>	<i>12,40 Euro</i>
<i>Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln oder hausgemachten Spätzle</i>	<i>19,90 Euro</i>

<i>Zwiebelrostbraten mit gemischtem Salat</i>	<i>20,90 Euro</i>
<i>Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Blattsalat</i>	<i>9,80 Euro</i>

Dessert

<i>Crème brûlée mit Haselnusskrokant und frischen Früchten</i>	<i>7,20 Euro</i>
<i>Dunkles Schokoladenmousse mit frischen Früchten und Sahne</i>	<i>7,20 Euro</i>
<i>Dessertvariation "Schnecken"</i>	<i>8,80 Euro</i>
<i>1-Tüpfel mit Walnusseis und Eierlikör</i>	<i>3,90 Euro</i>

Weinstube Schnecken
 Schnecken Gastronomie GmbH
 Uhlbergstraße 11
 70794 Filderstadt
 Telefon: 0711 / 7777 07
 Telefax: 0711 / 7070 646
 Internet: www.weinstube-schnecken.de