

Ehinger Rose
Familie Marc Bürkle



Im Voraus:

Die Probier-Portion:

Marc`s hausgemachte saure Kutteln 7,20

Ehestetter Rahmchampignonsuppe 6,90

Rinderkraftbrühe mit Flädle 6,90

Rinderkraftbrühe mit Maultaschenstreifen 6,90

Schwäbische Gerichte aus Omas Kochbuch

Schwäbischer Sauerbraten vom falschen Filet
mit Butterspätzle und Salat 24,50

Geschmorte Rinderroulade wie bei Oma
mit Speck², Gurke und Zwiebeln gefüllt, Spätzle und Salat 24,70

„Der Gaisburger-Marsch“ im Topf mit
Rinderbrühe, Tafelspitz, Kartoffeln und Spätzle 15,80

Marc`s Saure Kutteln
mit Bratkartoffeln aus der Guss-Pfanne 16,90

Bürkles Linsen & Spätzle
mit 1 Paar Saiten vom Landschwein 17,90

Unsere vegetarischen Gerichte

**Rahmchampignons mit hausgemachten
Kräuterflädle** dazu gemischte Salate 24,60

**Hausgemachte Käs´spätzle mit Allgäuer
Emmentaler**, Zwiebelstroh und bunten Salaten 18,90

Graupen-Gemüse-Risotto mit Parmesanspäne
und gemischten Salaten 24,60

Die MWSt. und der Service
sind in allen Preisen enthalten.



Bürkle`s Lieblinge

„Schwäbisches Rose-Pfännle“

Ein Landschweinrückensteak und ein Rostbraten
mit Maultäschle, Käs`spätzle und Salat

33,50

„Das Ehinger-Teller-Trio“

Streifen von der Putenbrust mit Bratkartoffeln
und bunter Salatgarnitur

21,20

Zwiebelrostbraten, vom PrimaRind, mit Spätzle,
Pfannenzwiebeln, Maultäschle und einem Salatteller

33,50

Rumpsteak, vom PrimaRind, im Holz-Karren

fein gewürzt, mit Kräuterbutter, Pommes Frites
und bunten Salaten

34,80

„Cordon bleu“ vom Landschweinrücken

gefüllt mit Allgäuer Käse und Schwarzwälder Schinken
dazu Pommes Frites und Salat

26,70

Jägerschnitzel vom Landschweinrücken

mit Ehestetter Rahmchampignons, Butterspätzle
und Salatteller

25,50

„Bauern-Teller“

Paniertes Putenbrustschnitzel auf Bratkartoffeln
mit Spiegelei, Zwiebeln und gemischten Salaten

25,90

Zanderfilet auf Graupen-Gemüse-Risotto

mit Parmesan und bunten Salaten

33,80



Unsere Salate

„Mediterraner Salat“

Marinierte Blattsalate in Sesam-Vinaigrette,
gebratene Streifen vom Roastbeef,
Walnüsse, Parmesan, Croutons
und gebratenes Gemüse

21,20

„Vital-Salat“

hausgemachte Rohkostsalate und
marinierter Blattsalat mit
gebratenen Putenbruststreifen

19,50

„Angler-Salat“

Blattsalat in Sesam-Vinaigrette
mit gebratenen Garnelen, gebackenem
Knusper-Zander und in Olivenöl gebratene
Zucchini und Aubergine
dazu Zitronen-Kräuterbutter

21,20

„Schwaben-Salat“

hausgemachte Rohkostsalate und
marinierter Blattsalat mit Streifen
von unserem panierten Landschweinschnitzel

18,80

„Sea-Salat“

gemischte Rohkostsalate und
marinierter Blattsalat mit Thunfisch
garniert von Zwiebeln

18,80

Wir servieren Ihnen gerne Brot zu Ihrem Salatteller!

**Ehinger Rose
Familie Marc Bürkle**



Unsere Vesperkarte (ab 18.00 Uhr)



1 Paar deftige Bauernbratwurst
(grobe, rote, angerauchte Wurst)
mit Senf und Bürkles Kartoffelsalat 11,50

Strammer Max,
gebratener Schinken und Spiegelei auf
Bauernbrot, gemischte Salate 14,80

„Wurstsalat - Duo“
mit Schwarzwurst und Käse, Zwiebeln,
Gurken und Brot 12,80

Schweizer Wurstsalat
mit Käse, Zwiebeln, Gurken und Brot 11,80

Schwäbischer Wurstsalat
mit Schwarzwurst, Zwiebeln,
Gurken und Brot 11,80

„Käse-Salat“
Marinierte Käsestreifen mit Essiggurken,
Zwiebeln und Brot 13,80

Gebackener Camembert
und unsere bunte Salatdekoration
mit süßem Dip 14,80