

Ehinger Rose
Familie Marc Bürkle



Im Voraus:

Die Probier-Portion:

Marc`s hausgemachte saure Kutteln 7,50

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 16,80

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

Tagliatelle in Ehestetter Pilzrahm
dazu gemischte Salate 22,80

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

Hausgemachte Kräuterflädle mit geschmolzenem
Emmentaler, Zwiebeln und Salatgarnitur 16,80



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	22,20
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	27,70
Jägerschnitzel vom Landschweinrücken mit Ehestetter Rahmchampignons, Butterspätzle und Salatteller	26,50
„Bauern-Teller“ Paniertes Putenbrustschnitzel auf Bratkartoffeln mit Spiegelei, Zwiebeln und gemischten Salaten	26,90
Gebratenes Zanderfilet vom Grill auf Pilzrahm-Tagliatelle mit buntem Salatteller	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!