

**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 Speck<sup>2</sup>, 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, Pilzrahm und Salat 17,80



## 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!