


Tageskarte im Kerzenstüble


am Samstag, den 23.09.2023

Unsere Tagesempfehlung:

Züricher Kalbsfiletgeschneitztes mit frischen Pilzen in Kräuterrahm
& ausgemachtem Kartoffelrösti
29,00€

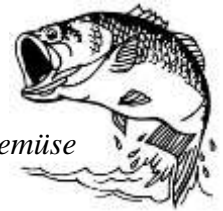
- 11,50€ Bauernsülze in feiner Rettichvinaigrette mit Bratkartoffeln 
11,90€ Matjesfilets in feiner Gurken Dillmarinade mit neuen Kartoffeln
15,00€ Rindersaftgulasch mit glaciertem Wurzelgemüse & hausgemachten Spätzle
26,00€ ½ deutsche Bauernente frisch aus dem Ofen
mit hausgemachtem Apfelblaukraut & Kartoffelknödel

Vegi

- 12,90€ Tagliolini mit luftgetrockneten Tomaten, Pinienkernen, hausgemachtem Pesto
& frisch gehobelten Parmesanblättern
14,50€ Gratiniertes Bio-Ziegenfrischkäse aus Weil im Schönbuch 
mit feinem Blättesalat & gerösteten Kernle

Aus Neptuns Reich

- 22,50€ Fangfrische Forelle vom Forellenhof Rössle in Honau
mit jungem Blattspinat & Petersilienkartoffeln
28,00€ Filet vom Knurrhahn in Limonenbutter gebraten mediterranem Gemüse
& Rosmarinkartoffeln



Weinempfehlung

2021 „Leichtfuß“- Müller Thurgau

Weingut Tina Pfaffmann, Frankweiler

0,1 Ltr. 3,60€ 0,2 Ltr. 7,00€

Natur.Nah.
Heckengäu.Köche

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg



...oder ein frische gezapftes „Carl Gottfried“...

Bierspezialität der Schönbuch Brauerei, Böblingen 0,5 Ltr. / 4,50€

Vorspeisen, Suppen & Salate

- 5,90€ Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle 
- 7,00€ Kürbiskremsüppchen mit steirischem Öl und gerösteten Kernen 
- „Blättesalat“ vom Gärtringer Markt in unserem Hausdressing 
- 6,90€ ...mit Speck & Kracherle
- 11,90€ ...mit Kräuterquark, Feta Käse, Ei, Oliven Peperoni & Kernle
- 15,00€ „Hot Chicken & Co.“
Blättesalat vom Gärtringer Markt mit Chicken Wings, Mozzarella Sticks,
Chili Poppers, Zwiebelringen, Mais & Sweet Chili Dip, dazu Baguette
- 10,00€ „Cäsar Salat“
Römersalat mit Kirschtomaten, Croutons & Parmesanblättern
- 16,90€ ...mit gebratener Freiland-Hähnchenbrust
- 18,50€ ...mit gebratenem Rinderhüftsteak
- 14,50€ „Vitello Tonnato“ Schonend gegarter Kalbstafelspitz
mit feinem Thunfischsößle, Kapern & kleinem Blättesalat, Baguette

Hauptgerichte

- 16,00€ Tellerschnitzel vom Gäu-Schwein mit Pommes Frites & Salat 
- 21,00€ Medaillons vom Gäu-Schweinefilet 
- 16,50€ mit frischen, sautierten Pilzen in Lembergersauce, Bandnudeln & Salat
Kl. Lende ohne Salat
- 16,50€ Sautierte Hähnchenleber mit frischen Pilzen in feiner Balsamicojus
& Lyoner-Kartoffeln
- 19,90€ Arg. Rinderhüftsteak vom Grill mit wildem Broccoli, Schmortomaten,
Süßkartoffelpommes & BBQ-Dip
- 26,00€ Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle
19,50€ Kleiner Zwiebelrostbraten
- 25,00€ Barbarie-Entenbrust rosa gebraten, auf asiatischem Gemüse,
rotem Curry & Basmatireis
- 22,50€ „Cordon bleu“ vom Kalbsrücken mit Pommes Frites
- 33,00€ „Pfeffersteak“ Rinderfilet 220gr. im Speckmantel gebraten,
mit Cognac-Pfeffersauce & Pommes Dauphines
- 25,00€ „Hirschedelgulasch“ mit frischen Pilzen in Wacholderjus,
hausgemachtem Semmelknödel & Preiselbeeren

Umbestellungen 1,50€ / für Süßkartoffeln & Bratkartoffeln 2,50€