



## Schwabens Suppen *Swabian soups*

- 200 **Flädle in der Tafelspitzbrühe** 7,20 €  
*Clear soup with pancake slices*
- 202 **Hausgemachte Maultaschensuppe** (2, 3) 7,40 €  
*Homemade pasta pocket (similar to large ravioli in a broth)*

## Zur Vorspeise *Starters*

- 204 **Schwäbischer Mundgratzer** mit Griebenschmalz, Kräuterfrischkäse und Obatzder mit 2 Scheiben Brot 10,50 €  
*Swabian appetizer with spicy lard, swabian and bavarian cream cheese, bread*
- 207 **Gemischter Salatteller vom Markt** (vegan) 7,40 €  
*Mixed salad from market*

## Schwäbische Hausmannskost *Good traditional fare*

- 210 **Saure Kutteln** im Trollingersößle mit Röstkartoffeln 18,50 €  
*Sour calf tripe with fried potatoes*
- 214 **Hausgemachte Maultaschen** mit geschmälzten Zwiebeln und hausgemachtem Kartoffelsalat 17,80 €  
*Homemade pasta pockets with onions and homemade potato salad*
- 215 **Oberbürgermeisters Linsen** mit Spätzle, Saitenwürstle und Speck (2, 3, 9) 17,80 € 🐦  
*Lentils with swabian noodles, sausage and grilled pork belly*
- 216 **Schwäbischer Zwiebelrostbraten** mit hausgemachten Käsespätzle (1) 32,80 € 🐦  
*Grilled steak of beef, on swabian noodles with cheese, fried onions and sauce*
- 217 **Zunftauspfännle** *Zunftauspfännle* Medaillons vom Schweinefilet in Rahmsauce mit Käsespätzle, Gemüse und Röstzwiebeln (1) 27,80 € 🐦  
*Grilled Medaillons from pork with swabian cheese noodles, vegetables and fried onions*

## Gerichte aus nah und fern *Dishes from far and wide*

- 220 **Rinder Tafelspitz** mit frischem Meerrettich, Gemüse und Petersilienkartoffeln 24,80 € 🐦  
*Prime boiled beef with parsley potatoes, vegetables and horse radish*
- 221 **Wienerschnitzel vom Schwein** mit pommes frites 19,80 € 🐦  
*Escalope "Vienna" from pork with french fries*
- 224 **Braten vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein** g.g.A.\* mit hausgemachten Spätzle 20,80 € 🐦  
*Roasted Swabian-Hall swine (protected geographical Indication) with brown sauce and swabian noodles*
- 226 **Gegrilltes Filet von der Lachsforelle** mit Kräuterbutter und Petersilienkartoffeln 26,80 €  
*Fillet from trout with homemade parsley butter and boiled parsley potatoes*
- 227 **Zanderstreifen im Bierteig** auf buntem Salat mit hausgemachter Remouladensoße (1, 3) 19,80 €  
*Pike perch fillet strips baked in beer dough with mixed salad and homemade „Sauce Remoulade“*

🐦 **Die mit einem Ulmer Spatz gekennzeichneten Gerichte erhalten Sie auch als kleine Portion (- 2,10 €)!**

*The dishes marked with an Ulmer sparrow are also available as a small portion (- 2,10 €)!*

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = mit Süßungsmittel, 6 = geschwefelt, 7 = geschwärzt, 8 = gewachst, 9 = mit Phosphat, 10 = chininhaltig, 11 = koffeinhaltig, 12 = gentechnisch verändert

## feine Steaks „iss was G'scheits“ *Finest steaks*

- 228 **ca. 250 g Rückensteak vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein** g.g.A.\* mit hausgemachter Kräuterbutter und pommes frites 27,80 €  
*Steak from the Swabian-Hall swine (protected geographical Indication) with parsley butter and french fries*
- 229 **ca. 250 g Rumpsteak** mit hausgemachter Kräuterbutter und pommes frites 33,80 €  
*Grilled from beef with homemade parsley butter and french fries*  
**„Alle Steaks werden mit Fleur de Sal gewürzt.“**  
*We spice our Steaks with "Fleur de Sal"*

## Vegetarisch *Vegetarian*

- 211 **Hausgemachte Zunftaus Käsespätzle** mit Röstzwiebel und Blattsalat (1) 17,80 € 🐦  
*Homemade swabian Zunftaus noodles with cheese, fried onions and leaf salad*
- 259 **Hausgemachte Spinat-Käsespätzle** mit Rahm, Parmesan und Blattsalat (1) 18,90 €  
*Homemade swabian spinach cheese noodles with cream, parmesan and leaf salad*
- 235 **In weißer Trüffelbutter sautierte Steinpilzravioli** mit Kirschtomaten und frisch geriebenem Parmesankäse, dazu Blattsalat 19,80 €  
*In white truffle butter sauteed porcini ravioli with cherry tomatoes and freshly grated parmesan, leaf salad*

**Gerichte für Kinder finden Sie auf unserer Kinderkarte.**  
*We have a children's menu card*

## Zum Vesper *Cold dishes*

- 233 **Schwäbischer Wurstsalat** mit Lyoner, Schwarzwurst und Zwiebelringe (2, 3, 5) 13,80 € 🐦  
*Sausage salad with onion rings and brown bread*
- 234 **Schweizer Wurstsalat** mit Lyoner, Käse und Zwiebelringe (1, 2, 3, 5) 13,80 € 🐦  
*Sausage salad with cheese, onion rings and brown bread*  
**„Zu allen Brotzeiten gibt's zwei Scheiben Brot dazu.“**

## Zum Dessert *Desserts*

- 237 **Ulmer Münsterspitz** Hausgemachtes Tobleroneparfait mit heißen Zimtkirschen und einem Nonnenfürzle 11,90 €  
*Homemade Toblerone chocolate ice-cream with hot cherries and swabian fried dough*
- 238 **Apfelküchle mit Fruchtsoßenspiegel,** Lautertaler Bauernhof Vanille Eis und Sahne 9,50 €  
*Swabian apple fritter with vanilla ice cream from a regional farm*
- 239 **Apfelküchle flambiert mit Calvados** und Lautertaler Bauernhof Vanille Eis 12,80 €  
*Swabian apple fritter flambéed Calvados and vanilla ice cream from a regional farm*
- 240 **Gemischtes Eis** (3 Kugeln) vom Lautertaler Bauernhof mit Sahne 7,00 €  
*Mixed ice-cream from a regional farm with whipped cream*  
\*geschützte geografische Angabe.

Unsere Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und das Bedienungsgeld. Das Servicepersonal ist angewiesen, jedem Gast einen Kassenbon auszuhandigen. **Die Allergenen-Inhaltsstoffe können Sie gerne in einer separaten Karte einsehen!**



*Unsere Lieferanten aus der Region finden Sie auf [www.zunftaus-ulm.de](http://www.zunftaus-ulm.de)*

