

# Waldgasthof „Erzgrube“

## Vorspeisen:

135	6 Weinbergschnecken dazu Weißbrot	€ 12,50
131	Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast	€ 13,00
132	Hausgebeizter Norweger Lachs dazu Sahnemeerrettich, Butter und Toast	€ 13,50

## Aus dem Suppentopf:

148	Klösschen- Suppe	€ 6,00
149	Kraftbrühe mit Kräuterflädle	€ 6,00
141	Schwäbische Maultaschen- Suppe	€ 6,50
142	Klare Ochsenchwanz- Suppe mit Sherry und Käsestange	€ 7,00
144	Französische Zwiebel- Suppe	€ 7,00

## Junioren- und Senioren- Teller:

200	Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salaten	€ 14,00
199	Kalbstafelspitz mit Spätzle und Salaten	€ 14,00
166	Putenbrust- Steak mit „Früchten“ und Naturreis	€ 14,00
500	Kleine Portion „Tafelspitz“ mit Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln	€ 15,00
217	„Schweizer- Steak“ <sup>1,2,3</sup> mit Berner Rösti und Salaten	€ 15,00
216	Schwäbischer Sauerbraten mit Spätzle und Salat	€ 15,00
623	„Gruben- Feuer“ dazu Pommes frites und Salat (Schweinesteak mit grünem Pfeffer und frischem Steinchampignon)	€ 16,00

## Fisch- Gerichte:

- 169 Zanderfilet in Eihülle gebraten dazu frische  
Steinchampignon, Petersilienkartoffeln und Blattsalate € 24,50
- 167 Lachsschnitte gebraten mit Kräuterbutter,  
Grilltomate, frischen Pilzen, Petersilienkartoffeln  
und grünem Salat € 25,50
- 171 Forellenfilet „Schwarzwälderart“ mit Mandeln gebacken  
dazu Petersilienkartoffeln und Blattsalate € 25,50

## Vegetarische Gerichte:

- 649 Grüne Nudeln mit frischen Steinchampignon  
dazu bunter Salatteller € 16,00
- 650 Reis- Teller „Bali“ verschiedenen Reis, Früchte,  
Maiskörner, Curry, gebackene Banane, Pilze  
und grüne Salate € 16,00
- 155 Rahm- Käse-Spätzle mit Zwiebelschmelze  
und verschiedenen Salaten € 15,00

## Hauptgerichte:

- 634 Schweinefilet „in Estragon- Sahne“ dazu Spätzle  
und bunter Salatteller € 24,50
- 241 Rostbraten „Schwäbische Art“ mit  
Sauerkraut, Maultaschen und Spätzle € 27,00
- 188 „Stollengeheimnis“ dazu Haselnuss- Spätzle  
(Schweinefilet in Calvados- Sahne)  
und bunter Salatteller € 24,00
- 211 Kalbsschnitzel „Wiener Art“ mit  
Pommes frites und verschiedenen Salaten € 25,50
- 189 Allgäuer Topf (Schweinefilet auf Rahmkäse- Spätzle)  
mit frischen Steinchampignon und bunten Salaten € 25,50
- 304 „Erzgrubentopf“ (dreierlei Lendchen auf Spätzle mit  
buntem Gemüse und Rührei) € 25,50
- 245 Französisches Pfeffersteak dazu Berner- Rösti  
und bunter Salatteller € 32,00
- 210 Kalbstafelspitz mit Spätzle und  
verschiedenen Salaten € 21,00
- 246 Gekochtes Ochsenfleisch (Tafelspitz) mit reichen  
Beilagen und Salz- Kartoffeln € 21,00
- 186 Schweinesteak „Schweizer Art“<sup>1,2,3</sup> mit  
Berner Rösti und Salaten € 21,00
- 671 Schwäbischer Sauerbraten mit Spätzle und  
verschiedenen Salaten € 20,00

187	„Gruben- Feuer“ dazu Pommes frites und Salate (Schweinesteak mit grünem Pfeffer und frischen Steinchampignon)	€ 21,50
242	Rostbraten mit Zwiebeln und Pommes frites und buntem Salatteller	€ 26,50
247	Rindsroulade <sup>1,2,3</sup> in Rotweinsauce dazu Apfel- Rotkohl und Brezel- Knödel	€ 20,00
291	Putenbruststeak mit Kräuterkruste überbacken dazu grüne Bohnen und Rösti- Taler	€ 25,50
271	Wildragout (entbeint) in Rotwein mit Servietten- Knödel, Preiselbeeren und Salat	€ 21,50
272	Rehbraten in „Sahne“ mit Spätzle, Preiselbeeren, frischen Steinchampignon und buntem Salatteller	€ 26,50
215	Lammrückenfilet auf grünen Bohnen, mit Kräuterbutter, Grilltomate und Kartoffelkroketten	€ 30,00
270	Roulade vom Hirschkalb gefüllt mit Pfifferlingen, dazu gefüllte Williamsbirne Spätzle und bunter Salatteller	€ 25,50
153	1 Paar gerauchte Bratwürste mit Linsen und Spätzle	€ 15,50
156	Schwäbische Maultaschen geschmelzt und überbacken mit Käse und bunten Salaten	€ 16,50
184	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Salatteller	€ 18,00
185	Herz und Zünge „Pikant“ mit Semmelknödel und bunten Salaten	€ 19,00

<sup>1</sup> = mit Phosphat

<sup>2</sup> = mit Antioxidationsmittel

<sup>3</sup> = mit Konservierungsstoff oder mit Nitritpökelsalz

<sup>4</sup> = mit Geschmacksverstärker

Allergikerinformation: Über die in unseren Produkten enthaltenen Zutaten geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.