

„Waldgasthof Erzgrube“

Karl Hägele  
73433 Aalen- Wasseralfingen

Telefon: 07361/ 71524  
Telefax: 07361/ 971651

\*\*\*\*\*

**Vorschläge für Einzel- oder Gemeinsame Essen in Verbindung mit dem Besucherbergwerk „Tiefer Stollen“**

400 Bergmanns- Menü Kraftbrühe mit Kräuterflädle  
Kalbsrahmbraten mit Spätzle und bunten Salaten  
Eisschnitte „Tiefer Stollen“ € 20,00

\*\*\*\*\*

**Suppen:**

148 Klösschensuppe € 4,50  
149 Kraftbrühe mit Kräuterflädle € 4,50  
141 Schwäbische Maultaschensuppe € 4,50

\*\*\*\*\*

**Hauptgerichte:**

155 Rahm-Käse-Spätzle mit Zwiebeln geschmelzt dazu bunter Salatteller € 10,00  
156 Schwäbische Maultaschen geschmelzt und überbacken mit Käse, dazu Salate € 11,00  
159 Schwäbische Maultaschen geröstet mit Ei dazu bunter Salatteller € 10,00  
649 Grüne Nudeln mit frischen Steinchampignon und bunten Salaten € 10,00  
153 1 Paar Saitenwürste mit Linsen und Spätzle € 9,00  
150 Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Salatteller € 14,50  
210 Kalbstafelspitz mit Spätzle und verschiedenen Salaten € 15,00  
242 Rostbraten mit Zwiebeln, Pommes Frites und Salatteller € 18,50  
247 Rindsroulade in Rotwein mit Apfelrotkohl und Semmelknödel € 14,00  
191 Jägerbraten (vom Schwein) mit Spätzle und bunten Salaten € 13,50  
187 „Gruben- Feuer“ dazu Pommes frites und Salatteller (Schweinesteak mit grünem Pfeffer und frischen Steinchampignon) € 15,50  
671 Schwäbischer Sauerbraten mit Spätzle und buntem Salatteller € 14,00  
190 Schweine- Filet „Försterin Art“ mit Spätzle und buntem Salatteller € 18,50  
188 „Stollen Geheimnis“ dazu Haselnuss- Spätzle und bunte Salate (Schweinefilet in Calvados-Sahne mit Mini- Äpfelchen) € 18,00  
271 Wildragout (entbeint) in Rotwein mit Servietten-Knödel, Preiselbeeren und Salat € 15,00

\*\*\*\*\*

**Seniorenteller:**

199 Kleiner Kalbstafelspitz mit Spätzle und Salatteller € 9,00  
200 Seniorenschnitzel mit Pommes Frites und Salatteller € 9,00  
216 Kleiner Sauerbraten mit Spätzle und Salatteller € 10,00

bitte wenden

## Vesperkarte:

566	Bergmanns- Vesper- Teller aus dreierlei Hausmacherwurst, Emmentaler- Käse, Rauchfleisch, Butter, Brot und Berggeist	€ 10,00
152	Hausgemachte „Teller- Sülze“ mit Röstkartoffeln	€ 8,50
531	Schwäbischer Wurstsalat (Fleischkäse und Griebenwurst) und Brot	€ 8,00
533	Schweizer Wurstsalat (Fleischkäse und Emmentalerkäse) und Brot	€ 8,50
534	Hamburger- Rindfleisch- Salat dazu Schwarzbrot, gekochtes Rindfleisch, frische Gurke, Tomate und Ei	€ 12,50
541	Schinken- Toast „Hawaii“	€ 10,00
542	Schinken- Toast „Spargel“	€ 11,00
502	1 Paar frische Bratwürste mit gemischtem Salat	€ 8,00
503	1 Paar gerauchte Bratwürste mit Meerrettich und Brot	€ 6,50
501	1 Paar Saitenwürste mit Senf und Brot	€ 5,00
604	Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Butter und Toastbrot	€ 10,00
553	Schinkenbrot von gekochtem Schinken, garniert	€ 6,50
554	Schinkenbrot von rohem Schinken, garniert	€ 7,00
137	Thunfisch- Salat- „pikant- angemacht“ dazu Toastbrot	€ 9,00

\*\*\*\*\*

## Dessert:

724	Eisschnitte „Tiefer- Stollen“	€ 5,00
718	Schokoladeneis mit Eierlikör	€ 7,00

\*\*\*\*\*

**Wir freuen uns über Ihren Besuch  
und wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen  
angenehmen Aufenthalt im**

***„Waldgasthof Erzgrube“***